cat. fol. 465 - n. 1 - 5

Ldw
336

-3-

Die
Hausmutter
in
allen ihren Geſchäfften.

Dritter Band.

Leipzig
bey Johann Friedrich Junius. 1779.

STADTBIBLIOTHEK AUGSBURG

Der

Durchlauchtigſten Fürſtin und Frau

F R A U

Louiſe Henriette Wilhelmine

regierenden Fürſtin zu Anhalt, Herzogin zu Sachſen, Engern und Weſtphalen, Gräfin zu Aſcanien, Frau zu Zerbſt, Bernburg und Gröbzig ꝛc. gebohrnen Markgräfin zu Brandenburg

meiner Gnädigſten Fürſtin und Frau

Durchlauchtigſte Fürſtin,

Gnädigſte Fürſtin und Frau,

Die Vorſicht des Allerhöchſten hat **Eure Hoheit** mit einem **Gemahl** verbunden, welcher Sich die Glückſeligkeit Seiner Unterthanen zum einzigſten Ziel Sei-

ner Preiswürdigſten Regierung ge-
ſetzet.

Die Wohlhabenheit einzelner Häuſer eines Landes beruhet auf einer guten Haushaltung, deren eine Hälfte der Hausvater, die andere aber die Hausmutter beſorgen muß. Thun beyde Theile das Ihrige rechtſchaffen, ſo entſteht nächſt göttlichen Segnungen hiervon das Wohl ihrer Häuſer; aus dieſen zuſammengenommen aber das Wohl eines ganzen Landes.

Eure

Eure Hoheit geruhen daher die Fortſetzung eines Werkes, welches den geſammten Lehrbegriff hausmütterlicher Wiſſenſchaften beſchreibt, in hohen Gnaden aufzunehmen. Es hat in ſeinen vorhergehenden Bänden viele tauſend Leſerinnen gefunden, welches ein beſonderes Glück für daſſelbe geweſen iſt. Wenn aber **Durchlauchtigſte Hausmütter** Schriften dieſer Art mit Ihrem Beyfall und Schutz bekrönen, ſo können ſie zu keiner hö-

hern Stufe der Empfehlung mehr er-
hoben werden.

Ich beharre in der allertiefſten Unterthänigkeit

Durchlauchtigſte Fürſtin,

Gnädigſte Fürſtin und Frau,

Eurer Hochfürſtl. Durchl.

Schlalach
bey Treuenbriezen,
den 12 September,
1779.

unterthänigſter Knecht
Christian Friedrich Germershauſen.

Vorrede.

Wenn ich die Urtheile einiger Verehrungs-werthen Gelehrten, und vielleicht auch die meinigen, dem Geſchmack und den Urtheilen angeſehener Matronen vom Stande und zugleich Hausmütter hätte vorziehen wollen, ſo wäre das von mir angefangene Werk allerdings kürzer geworden. Jener Gedanke aber, ich ſolle nicht für ausgebildete Hausmütter, oder in hausmütterlichen Geſchäfften nicht unerfahrne Männer, oder gar für Gelehrte ſchreiben, iſt mir der einzige Führer durch das ganze Feld hausmütterlicher Wiſſenſchaften geblieben.

Bevor es die Welt noch wiſſen können, wer der Verfaſſer der **Hausmutter** ſey, habe ich das große Vergnügen gehabt, als ein völlig Unbekannter den ganzen Beyfall vollkommener

Wirthinnen zu erhalten, welche ich zugleich als die beſten Vorſteherinnen ihrer jungen Zöglingſchaft anſehen konnte. Durch die dritte oder vierte Hand gleichſam konnte ich die beglaubten Früchte meiner Bemühung zu gefallen und nützlich zu ſeyn einärndten. Und was kann einem das Beſte des Publicums in ſeiner Art ſuchenden Schriftſteller mehr belohnend ſeyn, als der Beyfall ſeiner Welt, um derentwillen er die Feder ergreifen wollen.

Aber auch zu eben dieſer Zeit, als ich meinen jungen Schülerinnen noch unbekannt war, habe ich hin und wieder in manchen Häuſern einige derſelben ihren Geſellſchafterinnen dieſe oder jene Schilderungen getadelter oder gelobter Wirthinnen aus der **Hausmutter** vorerzählen, und Anſpielungen auf **Lucinden**, **Andromachen**, **Benignen**, **Edeltruden** ihrer Zeit ꝛc. machen hören. Würden unſre jungen Töchter wohl trockene Regeln in ihren Geſellſchaften ſich einander vorſagen, und nicht lieber ihre Zuſammenkünfte durch Erzählung einiger Geſchichte beleben wollen? Iſt unſre Jugend viel anders geweſen? Und wenn dieſes iſt, wird uns die angenehme Zurückerinnerung davon nicht belehren müſſen, mit unſern Zöglingen ſo umzugehen, als wir ſelbſt in unſern jungen Jahren wünſchten, daß unſre Lehrmeiſter mit uns umgehen ſollten?

Allein wider wen ſollte dieſe Vorrede ſtreiten? Wider Niemand. Hätte ich nach dem, was geſaget iſt, meinen Gegenmann, ſo müßte er ſich doch bald mit mir vergleichen, und mir wenigſtens ſo viel einräumen, daß ich bey der Beſchreibung der weiblichen Wiſſenſchaften meiner Welt gar nicht misfällig geworden. Der überzeugendſte Beweis liegt vor aller Augen und beſteht darinn, daß die erſte anſehnliche Auflage des erſten Bandes der Hausmutter, welche in der Oſtermeſſe 1778 ans Licht trat, binnen Jahresfriſt durch die Hände ſo vieler Leſerinnen bereits vergriffen war. Der Verleger mußte gleich nach der Oſtermeſſe dieſes Jahres vom erſten Bande eine zweyte, von mir wieder durchgeſehene, verbeſſerte, und Sr. Königl. Hoheit der Kronprinzeſſin von Preuſſen, als einer der vollkommenſten Hausmütter unſers deutſchen Vaterlandes, unterthänigſt zugeeignete Auflage veranſtalten. Und mit dem zweyten Bande der Hausmutter iſt es nicht anders gegangen, da deſſen zweyter Abdruck gleich nach der Michaelismeſſe dieſes Jahres ebenfalls vorgenommen werden muß.

Wird das Syſtem hausmütterlicher Wiſſenſchaften zu ſeiner Zeit beendiget ſeyn, ſo könnte, wenn es verlanget wird, das Nöthigſte davon in einem beſondern Auszuge beyſammen gefunden werden.

In dem gegenwärtigen Bande nun ſind folgende Materien abgehandelt worden. Das Einmachen der Früchte im erſten Kapitel. Man wird darinn manches aus dem Hausvater Entlehnte finden; Vorſchriften, welche mehr in das Fach der Hausmütter als der Hausväter gehören. Dergleichen aber aus der Urſache auslaſſen zu wollen, weil es ſich bereits in andern Büchern gedruckt befindet, würde ziemlich unzufriedene Leſerinnen gemachet haben. Die wenigſten beſitzen oder leſen den Hausvater oder andere Bücher, welche von Einmachen der Früchte und mehr dergleichen Materien handeln. Gelehrte ſind es, die Bibliotheken beſitzen, welche allenfalls zu den Quellen hingewieſen werden können, wenn es darauf angefangen werden ſollte, in einem neuen Buche nichts weiter zu leſen, als was noch zu keiner Zeit geſaget oder gedrucket worden. In einem Werke aber, welches die Hausmutter in allen ihren Geſchäfften zur Aufſchrift hat, muß alles beyſammen ſeyn, was die Leſerinnen, beſage des Titels, darinn ſuchen können und müſſen.

Das zweyte und dritte Kapitel enthalten die monatliche Obſtfolge für den Nachtiſch nebſt der Berechnung der Quantität des Tafelobſtes für alle Tiſchgenoſſen; um davon weder zu viel noch zu wenig zu ſeiner Zeit anzuſchaffen. In den Preuſſiſchen und Sächſiſchen

Län=

Ländern wird es heutiges Tages auch in den Häuſern der untern Klaſſe des Mittelmannes als ein Mangel des Wohlſtandes und des Vergnügens bey Tiſche angeſehen, wenn es bey den ſo ſtarken und immer noch vermehrten Obſtpflanzungen, theils an Obſte ſelbſt, theils an den mancherley Sorten deſſelben, zu ſolchen Zeiten fehlen ſollte, da man es ohne großen Aufwand haben kann.

Die richtige Kenntniß der Gewürze und andrer einzukaufenden Speiſebedürfniſſe wird wohl einer jeden Hausmutter ſo nützlich als nöthig ſeyn, um ſich vor Betrug und Schaden zu hüten. Das dabey zu Beobachtende iſt dem vierten Kapitel gewidmet worden.

Lange genug haben unſre Vorurtheile jene Ausländer bereichert, welche uns ihre Producte zuführen, da uns unſre eigene Erde eben ſo gute, wo nicht beſſere erzeugen kann. Dieſes iſt bisher immer noch auch in Anſehung des Baumöls geſchehen. Unſre einheimiſchen Vegetabilien bieten uns die groben und feinen Oele zum Ueberfluſſe dar, und machen alle Ausgaben für ausländiſches Oel völlig überflüſſig. Das fünfte Kapitel iſt als ein Verſuch anzuſehen, wodurch die Hausmütter aufgefordert werden, ihr baares Geld in der Taſche zu behalten, und für Oel nichts mehr auszugeben. Viele Hausmütter müſſen es aus

Lectüre

Lectüre längſt gewußt haben, daß wir feine Oele zum Speiſen und Brennen ſelbſt gewinnen können. Die meiſten Hausmütter, und vielleicht haben die zur Induſtrie aufgelegteſten bisher am wenigſten ſich in ökonomiſchen Schriften umgeſehen, erregen bey dem Verfaſſer dieſer Schrift das ungemeine Vertrauen, ſie werden ſich um dieſen Artikel mehr als die Hausväter verdient machen; ſobald ſie es nur wiſſen werden, von welchen Erderzeugniſſen unſers Landes ſie es ſich zu gewärtigen haben: daß ſie eine ſo große Geldausgabe, als die für Oel wirklich iſt, künftighin ganz und gar erſparen können.

Das Seifekochen, wovon das ſechste Kapitel Unterricht ertheilet, iſt eine Sache, welche in guten Ländern ſogar von den meiſten Bauerweibern betrieben wird. Der Grund dazu iſt die Sammlung allerley Fettigkeiten von allerley Thieren. Eine häusliche Frau erſparet viele Thaler, wenn ſie aus ſolcher Sammlung ihre Seiſe im Hauſe kochet, oder kochen läßt.

Auf das Seifekochen folget das Lichtziehen, wozu der Talch beym Hausſchlachten erlanget wird. Anfängerinnen in der Wirthſchaft finden hier ſo viel Unterweiſung, daß ſie ihre Lichte mit Vortheil ſelbſt ziehen oder gießen können.

Auch

Auch erfahrnen Wirthinnen iſt es immer eine ſehr angelegentliche Frage, welches das wohlfeilſte Geleuchte ſeyn könne? Das achte Kapitel giebt darüber ſattſame Auskunft.

In allen Häuſern auf dem Lande, und in den meiſten auch in den Städten, muß gewaſchen werden. Es geſchieht dieſes Waſchen nicht überall auf einerley Art, und man muß hinzuſetzen, auch nicht gleich vortheilhaft. In dem neunten Kapitel iſt die beſte Verfahrungsart beym Waſchen nicht nur angegeben, ſondern auch alles andere gelehret worden, was zum Waſchen gehöret.

Der zweyte Theil dieſes Bandes enthält die allerwichtigſten Kapitel vom Hausbacken und Hausbrauen. Brod und Bier ſind unſre meiſten Nahrungsmittel, und jede Hausmutter muß ſich ein Hauptverdienſt daraus machen, dieſe allergemeinſten Nahrungsmittel von Niederdeutſchland, ſo gut zu bereiten, daß ſie ſo wohl geſund als auch nicht übelſchmeckend ſeyn mögen.

Für einen Compendienſchreiber wäre ein halber Bogen etwa in dem Kapitel vom Brodbacken genung, mehr aber Ausſchweifung geweſen. In einem Syſtem muß man aber an die zehen Bogen gar nicht zuviel finden.

Manche Hausmütter werden es ſelbſt, ehe ſie das Kapitel vom Brodbacken durchgeleſen haben,

ben, kaum glauben, daß vom Backen ſo viel geſaget und gelernet werden müſſe. Allein die älteſten Hauswirthinnen finden hier noch Lection. Es iſt keine ſo leichte Kunſt, geſundes und wohlſchmeckendes Brod zu backen.

Wenn das Brodbacken wie viele andere Artikel nur nach der gemeinen Weiſe behandelt wird, ſo geſchieht es, daß in ſo vielen Häuſern bald gutes, bald ſchlechtes Brod gefunden wird; woraus denn das bekannte Sprichwort gekommen: Backen und Brauen kann nicht immer gerathen. Wenn wir aber aus der Theorie mit den rechten Principien bekannt geworden, ſo werden wir nicht nur den Grund angeben können, woraus fehlerhaftes Brod entſteht, ſondern auch die Fehler, deren Urſprung wir verſtehen, glücklich vermeiden können.

In der Theorie vom Brodbacken habe ich den berühmten D. Malouin, welcher die Bäckerkunſt viele Jahre lang ſelbſt ſtudiret, öfters reden laſſen. Er hat ein großes Werk von der Bäckerey in Frankreich geſchrieben, und die Hauptgründe erſtrecken ſich über alle Brodarten; da die Erforſchungen dieſes Gelehrten eigentlich nur das in Frankreich meiſtens nur allein gebräuchliche Brod von Waizen betreffen. Der Unterricht vom Brodbacken aber in der Hausmutter verbreitet ſich auf Brod von Waizen- und Roggenmehl, und in Anſehung

der

der Mehlarten, auf feines, mittleres und grobes Brod.

Werden aber auch bejahrte, und in den übrigen Wirthſchaftsgeſchäfften ſattſam erfahrne, Hausmütter, in dem Kapitel vom Brodbacken mehr zu lernen finden, als ſie anfangs wohl denken können: ſo erſuche ich ſie den Unterricht Litt. L. S. 580. von den Kennzeichen eines guten Brodtes recht oft durchzuleſen, damit er ihrem Gedächtniſſe völlig einverleibet werde. Wenn ein Erziehungsinſtitut von jungen Wirthinnen wäre, und ich ſollte ſie examiniren, wieviel ſie in der Erlernung häuslicher Wiſſenſchaften gethan hätten, ſo würde es gerade der angeführte Abſchnitt dieſes Kapitels vom Brodbacken ſeyn, wornach ich ſie befragen und beurtheilen würde.

Wir müſſen uns in Niederdeutſchlands Provinzen nicht dieſerwegen unglücklich halten, daß wir an unſerm Vaterlande kein Weinland, ſondern ein Bierland haben. Es iſt längſt bemerket, auch unter den diätetiſchen Regeln des zweyten Bandes der Hausmutter geſaget worden, daß die Einwohner der Bierländer größtentheils ſtärkere und zur Arbeit oder Leibesſtrapazen mehr aufgelegte Körper haben, als diejenigen ſind, welche in den ſo genannten Weinländern gefunden werden. Unſer gewöhnliches Getränke, das Bier, ſtärket und nähret unſre Körper aufs beſte. Nur muß dieſer tägliche Trank und

Nahrung unſers Leibes nicht ſchlecht bereitet, und bey deſſen Bereitung auf Geſundheit und Geſchmack gleich ſtark geſehen werden.

In den Brandenburgiſchen Provinzen iſt es ſogar in der Aerndte- und Saatzeit dem Bauer vergönnet, ſich ſein Bier im Hauſe zu brauen, ſo gut er kann und will. Der Mittelmann auf dem Lande aber genießt hier zu aller Zeit der Freyheit, ſein Bier im Hauſe ſelbſt zu brauen. Und hier iſt es denn das Geſchäffte der Hausmutter, das Brauen ſelbſt zu beſorgen, oder es unter ihren Augen verrichten zu laſſen. Und da ich als ein Preuſſiſcher Unterthan von jeher mich der Freyheit zu brauen bedienet, ſo habe in dem Kapitel vom Hausbrauen vieles aus eigenen Erfahrungen ſchreiben können.

Hier zwingt mir nun die Menſchenliebe den Wunſch ab, daß ich dieſes Kapitel doch für mehr als die Brandenburgiſchen Länder möchte geſchrieben haben. Ich will mich hier nicht in eine problematiſche Frage einlaſſen: ob es in jenen Ländern eben zur Aufnahme der Finanzen dienen können, in welchen das Brauen den Einwohnern des platten Landes entzogen, und den Städten allein überlaſſen worden. Aber ſo viel muß ich doch als bloßer Oekonom bekennen, es ſey ſolche Einrichtung dem Ackerbau durchaus nachtheilig. Der Bauer ſoll

dort

dort in jenen Perioden ſeines angeſtrengteſten Fleißes nur denn Bier trinken, wenn er es ſich aus den Städten holen und bezahlen kann. Soll er ſein Bier holen, ſo verſäumet er ſein Geſpann vom Feldbaue. Soll er es bezahlen, ſo koſtet es ihm wenigſtens einen Drittheil mehr, als wenn er es ſich ſelbſt brauen dürfte. Iſt letzteres außer Zweifel, ſo kann der Bauer weniger trinken, und er muß auch zugleich ſchlechteres Getränke ſeinem ſchmachtenden Leibe darbieten. In den diätetiſchen Regeln des zweyten Bandes der **Hausmutter** iſt es durch ſattſamen Augenſchein an dem faſtenden Arbeiter von der Römiſchen Confeſſion und an den Bauern in ſchlechten Ländern dargethan worden, daß gut genährte Arbeitsleute noch einmal ſo viel als ſchlecht genährte erarbeiten können. Gerade wie es ein großer Unterſchied zwiſchen wohl und ſchlecht gepflegtem Zugviehe iſt. Mit jenem kann man noch einmal ſo viel ausrichten als mit dieſem, und es dauret auch länger als jenes. Ein Staat, welcher ſein Landvolk nicht nöthiget, ſchlecht zu eſſen und ſchlecht zu trinken, begünſtiget offenbar den Ackerbau, und mit dieſem alſo das wohl verſtandene Hauptwohl des ganzen Landes.

Zuletzt muß ich noch einige meiner Leſerinnen beruhigen, welche am Ende der bisher herausgekommenen Bände der **Hausmutter** das

Regiſter über die darinn vorkommende Sachen vermiſſet haben. Am Ende des letzten Bandes ſollen ſie über alle vorhergehende ein Regiſter finden, an deſſen Vollſtändigkeit kein Fleiß geſparet werden wird. Und dieſe Einrichtung wird den Leſerinnen mehr Bequemlichkeit verſchaffen, als wenn jeder Band ſein eigenes Regiſter gehabt hatte. Es iſt allemal verdrießlich, wenn man eine Materie in einem aus mehrern Theilen beſtehenden Werke bald in dieſem, bald in jenem Regiſter nachſuchen muß. Dieſe Unbequemlichkeit fällt bey einem einzigen Regiſter über das ganze Werk in dem letzten Bande völlig weg.

Des

Dritten Bandes

der Hausmutter

Erſter Theil.

Erſtes Kapitel.

Das Einmachen der Obſtfrüchte.

Die mancherley Obſtarten, womit wir unſre Tafeln, oder noch eigentlicher zu ſagen, den Nachtiſch, beſetzen, von welchem letztern ſie einen Haupttheil heutiges Tages ausmachen, können wir nur zu gewiſſen Zeiten in friſchem Zuſtande haben. Um ſie aber auch außer ſolchem Zuſtande jederzeit noch genießen zu können, ſo werden ſie nicht nur getrocknet, ſondern auch eingemacht.

Das Einmachen der Früchte iſt gar keine neue Erfindung. Schon in den alleraͤlteſten Zeiten hat man davon gewußt. Denn bey dem aͤlteſten Geſchichtſchreiber, Herodot, findet man bereits Spuren davon, wenn er die Gaſtmahle der alten Perſer und Griechen gegen einander haͤlt. Erſtere hatten wenig gekochte Speiſen, aber deſto mehr Confect oder eingemachte Sachen, zumal ſolche, die gut beym Trunke waren, und den Durſt erregen oder unterhalten konnten. Sie wußten ſich daher viel gegen die Griechen, und machten ihnen den Vorwurf, daß ſie halb ſatt von der Mahlzeit deshalb giengen, weil ihnen nach derſelben nichts zum Nachtiſch aufgetragen

würde, und doch hörten ſie nicht auf zu eſſen, wenn ſie dergleichen wo fänden. Die Römer hingegen wußten ſchon beſſer zu leben. Die in ihrer Sprache ſo genannten Bellaria waren ein Haupttheil ihrer Gaſtmahle. Der ganze Unterſchied zwiſchen den eingemachten Sachen der alten und ſpätern Nationen, und der unſrigen, beſtand darinn, daß jene ſich des Honigs hauptſächlich nur zum Einmachen bedienen mußten; dagegen wir uns größtentheils des Zuckers dazu bedienen: als welcher erſt in den neuern Zeiten bekannt worden iſt, und den Honig faſt verdränget hat. Nicht zwar ganz; denn ſogar in Frankreich iſt es noch ſehr Mode, manche Früchte in Honig einzulegen.

Daß aber der Zucker, beſonders in Deutſchland, den Honig, wenigſtens in vornehmen Häuſern, faſt ganz gleichſam aus ſeinem Poſſeß geſetzet hat, iſt unſtreitig aus folgenden Urſachen geſchehen. Erſtlich bringt der Zucker den Früchten keinen fremden Geſchmack zuwege, noch weniger aber einen fremden Geruch, weshalb er die eingemachten Sachen in ihrem natürlichen Geſchmacke und Geruche gleichſam nicht überwältiget, ſondern ſie ſo läßt, wie ſie ſind. Er theilet den Früchten nichts mit als Süßigkeit. Ferner verändert auch der Zucker gar nicht die Farbe der Früchte, welches doch bey dem Honig und andern Säften geſchieht. So hat endlich auch der Zucker dieſen Vorzug, daß man Früchte damit trocken einmachen kann; woraus die Bequemlichkeit entſteht, daß man ſolche in der Taſche bey ſich führen, und ſelbige vornehmlich auf Reiſen gleich zur Hand haben kann.

Wenn man aber über die nur beſagten letzten Puncte wegſieht, ſo ſollte man doch den Honig, als ein Landeserzeugniß, nicht ſo zurückſetzen. Denn es iſt zwar an dem, was den erſten Punct, den Geſchmack

ſchmack und Geruch, anbetrifft, ſo kann er vielen widerlich werden, und Leckermäuler beym Nachtiſche eben nicht befriedigen. Hieran iſt aber ſodann ein falſches Verfahren Schuld, wenn man theils den Honig beym Ausmachen ſo übel behandelt, daß er den, ihn unter den Zucker ſo erniedrigenden eigenen, Geſchmack und Geruch haben muß; theils ihn nicht in der erforderlichen Güte erwählet, oder dazu erhöhet, als wovon hernach mit mehrern geredet werden ſoll.

Außer dem Zucker und **Honig** kann man auch einige Früchte in **Moſt** und **Birnenſaft** einlegen, und ſie dadurch ebenfalls eine Zeit erhalten. Will man ſich aber keiner ſüßen Säfte zum Einmachen der Früchte bedienen, ſo nimmt man Eſſig, welches letztere z. E. beſonders bey ſauren Kirſchen oder Amarellen und Pflaumen, Schlehen u. ſ. w. zu geſchehen pfleget.

Bevor ich aber die Vorſchriften, wie jede Frucht eingemachet werden muß, herſetze, will ich zuerſt die **Vorbereitung des Zuckers, des Honigs, des Moſtes und Birnenſaftes**, beſchreiben.

A. Vorbereitung des Zuckers.

Man findet mancherley gedruckte Beſchreibungen, den Zucker zum Einmachen der Früchte vorzubereiten. Keine iſt aber deutlicher und zuverläßiger als diejenige, welche in dem **Hausvater** gefunden wird. Ich will ſie, um dieſer Urſache willen ſowohl, als auch deshalb herſetzen, weil man das ganze Verfahren mit den einzumachenden Früchten daraus erſehen kann, hin und wieder aber noch eigene Bemerkungen hinzufügen. Da aber doch das Verfahren bey dem Einmachen nicht ganz einerley iſt, ſo werde ich bey beſondern Früchten einige in der Folge anzeigen, von welchen

chen ich weis, daß ſie von manchen Hausmüttern mit gutem Erfolge ausgeübet werden: dabey erinnere ich denn zum voraus, daß eine noch unerfahrne Hausmutter allemal erſt Verſuche im Kleinen unternehmen und damit fortfahren müſſe, bis ſie die beſten Handgriffe und Verfahrungsarten nun ſelbſt inne hat, und darauf beſtändig dabey verbleiben kann. Die Anweiſung des Hausvaters aber iſt folgende.

1) Es iſt am beſten, wenn man zum Einmachen feinen Zucker nimmt. Will man ſich dadurch einen Vortheil machen, daß man gröbern gebrauchet, ſo verliert man im Grunde; denn dieſer muß deſto länger geläutert werden und kochet mehr ein.

2) Wer an der gewöhnlich erforderlichen Doſis von Zucker etwas abkürzet, büßt dabey ein. Denn wenn zu einem gewiſſen Gewichte von Obſt zu wenig Zucker genommen wird, ſo muß er zu oft umgekocht, und am Ende doch friſcher Zucker genommen werden. Das gemeine Verhältniß iſt: ſo ſchwer Zucker, als Früchte.

Blos iſt erlaubet, bey einigen Früchten das Gewicht des Zuckers etwas geringer zu nehmen, wenn man ſolche bald verbrauchen will.

3) Aller Zucker muß, ehe die Früchte hineinkommen, geläutert werden. Dies geſchieht folgendergeſtalt: Schlaget einen Zuckerhut, oder ſo viel Pfunde ihr nöthig habt, in mittelmäßige Stücke; ſtecket jedes in ein Glas mit kaltem Waſſer, bis dieſes durchgezogen iſt; werfet den Zucker in einen flachen Keſſel; laſſet ihn erſt über einem gelinden Feuer zergehen, denn allmälig aufkochen, und ſchäumet ihn fleißig ab, bis er ganz klar aufkochet.

Will man den Zucker recht klar haben, ſo wird das Weiße von einem Ey geklopfet, und ein Löffel voll davon eben an der Stelle hineingegeben, wo der Zucker am

am mehreſten aufſiedet. Man zieht ihn ſodann etwas vom Feuer zurück, ſo ſammlet ſich alles Unreine, was im Zucker iſt, daran, und man fiſchet alles mit einem Schaumlöffel heraus.

Da hier das Verhältniß des Eyerweißes zu dem dadurch zu läuternden Zucker nicht angegeben iſt, ſo iſt zu wiſſen, daß man gemeiniglich zu drey Pfund Zucker das Weiße von fünf Eyern, wenn dieſe aber nur klein ſind, von ſechs Eyern proportioniret. Das Eyerweiß muß mit einer ſteifen Ruthe zu Schaum geſchlagen werden, wie ſolches bey der Kuchenbeckerey gewöhnlich iſt.

Einige ſchäumen den mit Eyerweiß verſetzten Zucker nicht ab, ſondern laſſen die ganze Maſſe durch ein ſauberes wollenes Tuch abſeihen, hierauf aber zur erforderlichen Dicke einſieden. Das erſtere Verfahren iſt doch kürzer und Zeit erſparender.

4) Wenn der Zucker geläutert iſt, muß er noch weiter dadurch verdicket werden, daß man das Waſſer mehr ausdünſten läßt, und zwar zu der einen Art von Confitüren mehr als zu der andern. Denn bleibt er zu dünne, ſo hält ſich das Eingemachte nicht. Iſt er zu dick, ſo candiret er leicht, nämlich er ſetzet ſich in feſten Kryſtallen an den Früchten an.

5) Den geringſten Grad der Verdickung nennt man, daß der Zucker ſpinnet. Wenn man nämlich einen Löffel voll herausnimmt, und aus dem Löffel herunter tropfen läßt, und er fällt alsdenn nicht in einzelnen Tropfen, ſondern in einem an einander hängenden Faden herunter, der aber nicht hängen bleibt, ſondern abreißt und in einen Tropfen zuſammenläuft. Oder man nimmt einen Tropfen zwiſchen zwey Fingern, ſo muß er ſich ziehen. In den Conditoreyen pfleget man ein Spatelhölzgen in den Zucker einzutauchen, und ſchlenkert ſelbiges in die Luft, und probiret,

biret, ob alsdenn Fäden wie die Spinneweben davon fliegen.

6) Der zweyte Grad der Verdickung iſt, wenn man das Waſſer noch weiter abrauchen läßt, bis der Zucker im Kochen Perlen aufwirft, und wenn ein, zwiſchen den Fingern genommener, Tropfen ſich in einen Faden zieht, ohne zu zerreißen: oder wenn man den Zucker aus einem Löffel herablaufen läßt, und der Faden läuft, wenn er reißt, nicht mehr in einen Tropfen zuſammen, ſondern bleibt als ein Häkgen am Löffel ſitzen. Man nennt dieſes **Perlenzucker**, oder nach **Perlenart**. Die Confitüriers machen verſchiedene Grade, welche hier anzuführen überflüſſig ſind.

Dieſen Grad der Verdickung muß der Zucker ſchon haben, wenn man ihn über die Früchte gießt, die lange aufgehoben werden ſollen, ſonderlich, wenn ſie ſaftig ſind.

Man probiret auch den Zucker, wenn man einen Tropfen in kaltes Waſſer fallen läßt, ſo muß er ſich wie Wachs zwiſchen den Fingern drücken laſſen.

7) Der dritte Grad der Verdickung iſt, wenn man durch die Löcher eines hineingetunkten Schaumlöffels bläſt, und der Zucker machet an der andern Seite ordentliche Blaſen. Dieſer Grad wird erfordert, wenn man die Confitüren trocknen will.

8) Der vierte Grad iſt, wenn der Zucker ſich am Rande des flachen Keſſels ſchon im Kochen anſetzet und weiß wird: dies iſt bey überzuziehenden Mandeln nöthig.

9) Der fünfte Grad iſt endlich, wenn man den Zucker mit dazu gedrücktem Zitronſafte über dem Feuer braun werden läßt, daß man ihn in feine, gleich hart werdende Fäden ſpinnen kann. Man nennt ihn alsdenn **Carmel**.

10) Bey

10) Bey jeder Art von Früchten muß man ſich aus der Erfahrung und Uebung bemerken, welchen Grad der Dicke der Zucker haben müſſe.

Es iſt aber hiebey auch noch ſehr auf den Grad der, in den Früchten enthaltenen, Säfte zu merken, da ſie das einemal mehr oder weniger, als zu andrer Zeit, können abgedämpfet ſeyn.

11) Zum Einmachen wird ein mittelmäßiger flacher kupferner Keſſel in Geſtalt einer hohlen Halbkugel, und demnächſt ein kleiner tiefer meſſingener Keſſel mit drey Beinen, erfordert; jener dienet vornehmlich zur Läuterung des Zuckers, und wenn man große Sachen einmachen will.

12) Zu Verwahrung des Eingemachten hat man theils die bekannte Confitürgläſer Les Poudriers, oder irdene Töpfe von ſo genanntem Steingute.

Dieſe Vorſchrift hat ihren beſten Grund, und man muß ſich zu Aufbewahrung der Nahrungsmittel ſowohl metallener als irdener glaſurter Gefäße gänzlich enthalten. Siehe den 2ten Band der H. M. Th. 2. Kap. 3. Regel 29 u. ſ. w.

13) Die einzumachenden Früchte müſſen langſam und nicht ſtark kochen; man hält für beſſer, daß das Kochen über einem Flammenfeuer, als auf Kohlen geſchieht.

Es ſind doch viele, welche das Kohlenfeuer vorziehen, und die Hitze damit beſſer zu reguliren vermeynen.

Man muß bey dem Sieden der Früchte das Geſchäffte auf einmal zu vollenden ſuchen. Denn wenn man das Gefäße öfters vom Feuer abnimmt und zurückſetzet, darauf aber es wieder übers Feuer bringt, ſo wird das Anbrennen auf dem Boden kaum können vermieden werden. Dieſes Anbrennen aber ändert den Geſchmack des Eingemachten gar ſehr. Das

mehrmalige Abnehmen bringt auch die Früchte um ihre Farben.

14) Wenn bey Kochung des Zuckers derſelbe anfänget ſtark zu ſchäumen, und überlaufen will; wirft man nur einer Erbſe groß Butter hinein, ſo iſt der Zucker augenblicklich ſtille. Das Fette der Butter verkochet ſich.

15) Wenn die Confitüren genug gekochet ſind, wollen einige warm in die Gefäße gefüllet ſeyn; ſo muß man die Gläſer trocken abwiſchen, und eine naſſe kalte Serviette herumſchlagen; oder man ſetzet ſie gar in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer, ſonſt ſpringen die Gläſer. Man machet dieſe auch wohl vorher warm, und hält ſie über den Dampf, welches aber nicht ſo ſicher iſt.

16) Alle Gelées wollen warm eingefüllet ſeyn; denn wenn ſie erkalten, gerinnen ſie.

17) Andre Früchte läßt man erſt etwas erkalten, ehe man ſie einfüllet, und einige vertragen, daß man ſie erſt ganz im Tiegel kalt werden läßt. Sie dürfen aber nicht lange darinn ſtehen bleiben, weil ſie ſonſt einen Geſchmack davon annehmen würden.

18) Wenn man die Früchte eine Nacht im Keſſel muß ſtehen laſſen, ſo decket man nur eine Serviette überher. Es iſt ſchädlich, wenn man einen Deckel überdecket, indem der daran geſammlete Dampf in Tropfen wieder herunterfället.

19) Wenn das Eingemachte in Gefäße gefüllet worden, ſo darf man dieſelbe nicht gleich zubinden, ſondern man läßt ſie eine Nacht offen ſtehen, bis ſie erſt recht erkaltet ſind.

20) Man decket alsdenn ein durch Wachs gezogenes, in der Ründung des Gefäßes geſchnittenes Papier überher; dies erhält die Früchte unter dem Zucker und verhindert das Schimmeln.

21) Die

21) Die Gefäße werden nur mit zwey oder drey doppelten Papieren zugebunden, und in dieſes müſſen zu Zeiten mit einer Stecknadel Löcher geſtochen werden, wenn man ſieht, daß ſich das Papier erhebet.

22) Man darf die Gefäße Anfangs nicht gleich wegſetzen, ſondern muß täglich darnach ſehen, ob ſich an den Früchten eine Veränderung zeiget, welche ein Nachkochen erfordern könnte.

23) Wenn der Zucker ſodann aus den Früchten noch zu viel wäſſeriges angezogen hat, und dünne wird, ſo muß er von den Früchten rein abgegoſſen, und von neuem aufgekochet werden, bis das wäſſerige verrauchet.

24) Wenn das Eingemachte ſauer wird, ſo muß man den Zucker rein abgießen, etwas friſchen Zucker und Waſſer zugeben, und alles nochmals läutern, alsdenn die Früchte ſelber wieder aufkochen, und den Schaum fleißig abnehmen.

Man thut beſſer, wenn man den in Säure übergegangenen Zucker zurückläßt, und ihn nicht mit neuem Zucker vermenget. Man kann ihn in der Küche entweder zur Bereitung ſüßſäuerlicher Speiſen, oder zum Eſſig verbrauchen, welcher letztere davon ſehr ſcharf wird.

25) Wenn das Eingemachte ſchimmlicht wird, muß man den Zucker ganz wegnehmen, und friſchen läutern.

26) Wenn das Eingemachte candiret, ſo iſt es ein gutes Zeichen, daß die Früchte wohl eingemachet ſind, und nur der Zucker zu ſehr verdicket iſt. Man muß etwas Waſſer zugeben, damit das candirte wieder zergehe, und den Zucker von friſchem läutern.

27) Einige Früchte erfordern zu Zeiten friſchen Zucker; man verliert den abgegoſſenen nicht, ſondern hebet ihn zum Backwerke und zu Torten auf. Man

muß

muß daher von Zeit zu Zeit den Vorrath von Confitüren nachſehen.

28) Die Gefäße mit Confitüren werden in einem, der Sonne nicht ausgeſetzten, auch nicht dumpfigten, Zimmer, in einem wohl verſchloſſenen Schranke verwahret, damit kein Staub oder Ungeziefer daran kommen könne. Wenn ſonſt Ameiſen, Bienen, Weſpen und dergleichen an die Gläſer kommen, arbeiten oder freſſen ſie durch das Papier, und verzehren den Zucker. Nach dem Staube, oder wenn die Confitüren dumpfig ſtehen, entſteht der Schimmel. Hingegen wenn die Gläſer in der Sonne, oder luftig ſtehen, geräth der Zucker leicht in Gährung und wird ſauer.

In Anſehung trockener, auch bitterer einzumachender Sachen, muß noch bemerket werden: daß man ſie einige Tage hindurch in Waſſer, welches öfters verändert, das heißt abgegoſſen, und neues hinzugegoſſen werden muß, einweichet, und damit ſo lange anhält, bis ſie hinlänglich erweichet und zum Kochen bequem geworden ſind. Man hat aber dieſes Einwäſſern nicht zu übertreiben, um nicht alle eigenthümliche Kraft herauszuziehen, und einen leeren oder todten Körper gleichſam darzuſtellen. Denn durch allzu langes Auswäſſern kann man auch das härteſte und ſchärfſte Gewürz, z. E. den Ingwer, ganz matt und ſchmacklos machen. Dieſe Erinnerung iſt deſto mehr zu merken, wenn man, wie zuweilen geſchieht, ſtatt des bloßen Waſſers, ſich gar einer Lauge bedienen ſollte.

B. Vorbereitung des Honigs zum Einmachen der Früchte.

Es iſt ſchon vorhin geſaget worden, daß der Honig von der beſten Güte zum Einmachen naſſer oder

weicher

weicher Früchte genommen werden müſſe, wenn deſſen Geſchmack und Geruch nicht widerlich ausfallen ſollen.

1) Der nach gemeiner Art ausgemachte Honig taugt gar nicht zu Confitüren. Dieſe beſteht darinn, daß man den Honig in ſeinen Waben oder Scheiben ohne Unterſchied zuſammen in einen Keſſel ſchüttet, kochet und auspreſſet. Dieſer ſo behandelte Honig hat einen ſehr vordringenden Geſchmack und Geruch, welchen er den Confitüren völlig mittheilet, iſt auch ſehr unrein, zum allerößterſten auch zu wenig ſüße, da er theils von ſeiner Süßigkeit durch die Gewalt des Feuers beym Durchkochen der Honigtafeln, theils aber durch fremdartige, damit vermiſchte, Theile von Brut und Naß, gar viel verloren hat.

2) Auch derjenige Honig iſt fehlerhaft, welcher in den Körben zu alt und braun geworden. Je älter der Honig in den Körben oder Stöcken geworden iſt, deſto mehr iſt der eigene Honiggeſchmack und Geruch daran wahrzunehmen.

3) Der in unſern Gegenden ſo genannte Waldhonig iſt auch fehlerhaft, wenn man ihn mit dem ſo genannten Gartenhonige vergleicht. Denn man findet, daß der Honig, den die Wanderbienen zur Herbſtzeit auf dem Heidekraute, wohin ſie gebracht werden, eintragen, von Farbe dunkler und im Geſchmacke ſtrenger ausfällt, als der Garten- oder Feldhonig; als welcher theils eine weit hellere Farbe, theils einen ungleich gelindern Geſchmack und Geruch hat. Es wäre denn, daß irgendwo in Gärten und Feldern eine beträchtliche Menge gewiſſer Kräuter wären, deren Blumen dem Honig ihren natürlichen ſtarken Pflanzengeſchmack mittheilen können. So habe ich z. E. in einer gewiſſen Gegend das ſo genannte Peſtilenzkraut (Petaſitis) geſehen, von deſſen Blüthe die Bienen einen,

einen, nach gedachtem Kraute ſtark ſchmeckenden, Honig eintragen. Dergleichen Honig iſt nun ebenfalls als völlig fehlerhaft anzuſehen.

4) Guter Honig zu Confitüren iſt nun ſolcher, der alle die vorerwähnten Fehler nicht hat.

a) Jungfernhonig iſt alſo der beſte. Und hierunter iſt eben nicht ſolcher Honig zu verſtehen, welcher von ſo genannten Jungfernſchwärmen genommen wird. Auch derjenige Honig wird ſo genannt, welcher von jungen Bienen eingetragen iſt, und keinen Winter überſtanden hat. Denn wenn letzteres geſchieht, ſo wird er an Farbe dunkel, und im Geſchmacke ſtrenge.

b) Der Jungfernhonig muß daher noch in ganz weißen Waben oder Honigtafeln ſeyn. Die unterſten Tafeln haben immer die meiſte Weiße, indem oben im Kopfe von den Bienen die größte Hitze iſt, wovon die Tafeln bald braun, der darinn befindliche Honig aber ſtrengſchmeckend wird. Findet man nun bey jungen Bienen, daß die Honigtafeln im Kopfe des Korbes von der weißen Farbe bereits zu ſehr abgeſchoſſen wären, ſo muß man ein Sortiment machen, und die weniger weißen Tafeln zurücklaſſen.

c) Der Jungfernhonig muß ohne ſonderliche Hitze geſäumet ſeyn, weil ein gewiſſer Grad der Hitze vom Feuer den vorhin in den Wachszellen befindlichen allergelindeſten Honig in ſtrenge ſchmeckenden Honig verwandelt; ſo muß auch dieſer Jungfernhonig beym Ausmachen ſo wenig als möglich mit dem Raſſe oder Wachſe vermiſchet werden. Dieſes letzte wird am bequemlichſten erhalten, wenn man die weißen ausgeſuchten Honigtafeln, nachdem alles ledige Raß abgeſchnitten worden, in einen Topf von Steingut

leget,

leget, welcher im Boden ein oder mehrere Löcher hat, die mit hölzernen Zäpfgen zugeſtopfet werden können. Wenn man die Honigtafeln, in mäßigen Stücken zerſchnitten, in ſolchen Töpfen neben einem warmen Ofen, oder in einer nicht allzu heißen Ofenröhre hinſtellet, ſo wird der größte Theil des Honiges fließend werden. Man öffnet ſodann die Löcher im Boden des Gefäßes mittelſt der ausgezogenen Zäpfgen, ſetzet einen englöcherigten Durchſchlag über ein ander Gefäß, und läßt den Honig ausfließen. Kommen Wachstheile mit heraus, ſo werden ſie in dem Durchſchlage oder Haarſiebe, wenn man letzteres nehmen will, zurückbleiben. Man kann auch die Töpfe in einen Keſſel, der mit ſiedendem Waſſer angefüllet iſt, hineinſtellen, und den Honig in ein mäßiges Fließen verſetzen. Man erwähle aber die eine oder die andre Art, ſo begnüget man ſich an dem Vorlauf, und thut den Honig, der aus ſeinem erſten, im Boden durchlöcherten, Gefäße, dergleichen man ſich bey den Töpfern eigends muß verfertigen laſſen, nicht mehr nach dem erſten Erwärmen fließen will, heraus, und leget nur Honigtafeln ein. Den auf ſolche Weiſe durchgeſeiheten unausgepreßten Honig läßt man einige Tage in ſeinen Aufbewahrungsgefäßen ſtehen, um allen darinn nahe an die Oberfläche in die Höhe kommenden Unrath oben abzunehmen. Auf ſolche Weiſe nun hat man Honig von der beſten Güte genommen, und ihn dem Zucker gar ſehr genähert.

5) Man kann nun den Honig noch mehr läutern, wenn man ihn in einem breiten Tiegel auf gelindem Kohlenfeuer (denn aller ſtarker Grad von Hitze

muß

muß recht ſorgfältig vermieden werden) erwärmet, hierauf vom Feuer wegnimmt, und eine naſſe Serviette überherdeckt. Man muß durch Koſten und Riechen verſuchen, ob nun der gemeine Geſchmack und Geruch vergangen ſey. Wäre dieſes noch nicht geſchehen, ſo wiederholet man dieſes Verfahren mit dem Aufwärmen des Honiges und Ueberſchlagen der naſſen Serviette, oder eines andern Tuches von Leinewand, ſo oft, bis man ſeinen Zweck völlig erreichet hat. Wäre der Honig bey dem erſten oder zweyten Verfahren nicht, wie er ſeyn ſoll, ſo müßte man ihn an die vier bis fünfmal auf vorbeſchriebene Art behandeln, und ihn währender Erwärmung in dem Gefäße über Kohlen mit einem hölzernen Spatel fleißig umrühren.

Eben dieſe Behandlungsart wird auch dazu dienen, daß der Honig ſeine rechte Conſiſtenz erlange. Denn ſo gut man den Zucker verdicken, und ihn von allen wäſſerigen Theilen entledigen muß, wenn ſich die eingemachten Sachen halten und nicht umſchlagen ſollen, ſo muß bey dem Honig und allen übrigen Säften, in welchen Früchte zur Dauer eingeleget werden ſollen, ein gleiches geſchehen. Ueberhaupt hält man denn dieſen Honig für den beſten, welcher fein durchſichtig und weiß, oder höchſtens nur goldfarben iſt, auch einen recht langen Faden machet, wenn man davon etwas in die Höhe zieht, ſo daß ſolcher Faden ziemlich lang bleibe, und im Fallen kein Geräuſche mache. Kann der Honig kein Ey über ſich tragen, ſondern läßt es zu Boden ſinken, ſo iſt er noch zu dünne. Den ſo vorbereiteten Honig werde ich in der Folge den verbeſſerten nennen.

C. Die

C. Die Vorbereitung des Moſtes zum Einmachen der Früchte.

Wie die Früchte in Honig und Zucker eingeleget werden, ſo hat der Moſt gleiche Kraft, die eingelegten Früchte zu erhalten. Man verfährt damit alſo.

1) Wenn in der Weinleſe die Trauben gepreſſet werden, ſo nimmt man ſofort von der Preſſe denjenigen Moſt, welcher von den reifſten und ſüßeſten Trauben erhalten wird. Je ſüßer ſolcher iſt, je beſſer iſt er. Und von dieſem ſüßeſten Moſte iſt wiederum derjenige der beſte, welchen man den Vorlauf nennt; das iſt derjenige Traubenſaft, welcher bey dem erſten Drucke der Preſſe zum Vorſcheine kömmt. Der allerletzte Moſt nimmt von den Hülſen der Trauben ſchon zu viele Herbigkeit an.

2) Den Moſt von blauen Trauben nimmt man beſonders, den von weißen Trauben gleichfalls, ohne den rothen Moſt mit dem blanken zu vermiſchen. Denn einige Früchte, z. E. Quitten und Birnen, haben ein ſchöneres Anſehen, wenn ſie vom rothen Moſte in einer rothen Farbe erſcheinen.

3) Der Moſt wird in einem Keſſel oder in einer geräumigen Kaſſerolle übers Feuer geſetzet.

4) Man muß verhüten, daß der Moſt, zu deſſen Einſieden ein Flammenfeuer gebrauchet wird, ſo wenig an den Seiten des Gefäßes als auf dem Boden anbrenne. Man ſoll dieſerhalb die Flamme nicht an die Seiten des Keſſels, oder der Kaſſerolle, zu groß werden laſſen; auch den Moſt, währenden Siedens, mit einer hölzernen Kelle fleißig umrühren.

5) Der Zweck dieſes Siedens beſteht darinn: daß der Moſt genugſam verdicket werde. Er hat ſeine zur Erhaltung der Früchte erforderliche Conſiſtenz, wenn er bis auf den dritten Theil eingeſotten iſt.

Wenn man daher an die zwey Maas z. E. gebrauchen müßte, ſo wäre es nöthig, völlige ſechs Maas Moſt in dem Keſſel aufzuſetzen, und ihn ſo lange ſieden zu laſſen, bis man die verlangten zwey Maas des verdickten Moſtes davon erlanget haben kann. In dieſer richtig angegebenen Proportion darf man es erwarten, daß die einzulegenden Früchte ſich unverdorben erhalten können.

6) Die Obſtfrüchte können ſowohl geſchält als ungeſchält eingeleget werden. Werden die Früchte geſchälet, ſo muß man ſie gleich nach dem Abſchälen in kaltes Waſſer werfen, weil ſonſt die Birnen beſonders bald anlaufen, und ſchwärzlicht werden.

7) Die geſchälten oder ungeſchälten Früchte werden in Waſſer angeſotten, hierauf in einen Durchſchlag gethan, worinn ſie wohl abtropfen müſſen. Man trocknet ihnen darauf mit einer Serviette die Feuchtigkeiten fleißig ab, wirſt ſie in den zum Sieden gebrachten Moſt, worinn ſie unter fleißigem Abſchäumen ſo lange ſieden müſſen, bis die, in den Früchten enthaltene, und in den Moſt übergegangene, Feuchtigkeiten können vergangen ſeyn. Hievon iſt die Probe dieſe, daß man von dem Moſte einige Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen läßt, und ſolche wie ein Rubin feſte ſtehen, ohne daß ſie ihren Stand verlaſſen, wenn der Teller hin und her gerüttelt wird.

8) Um dem Moſte ſowohl ſeine blähende Kraft zu benehmen, als auch den Wohlſchmack der Früchte zu vermehren, kann man unter dem rothen Moſte Zimmt und Gewürznägelein mit ſieden laſſen. Dieſes geſchieht am beſten, wenn man erwähnte Gewürze in ein leinenes Tüchlein einbindet, damit ſie ſich nicht unter die Früchte zerſtreuen. Man kann auch eben dieſes Gewürze unter dem weißen Moſte nehmen, wenn man Aepfel darinn einlegen will, da man ſich ſonſten,

wenn man darinn Nüſſe oder blanke Weinbeeren einmachet, gern des grünen Fenchels bedienet, welcher ebenfalls in ein leinen Tüchlein geknüpfet wird.

9) Wenn die eingemachten Früchte in die Aufbewahrungsgefäße gethan ſind, ſo muß man ſie noch an die fünf bis ſechs Tage unbedeckt offen ſtehen laſſen. Hierauf werden ſie mit genau überpaſſendem Papiere bedecket, und ſolches zugebunden oder angeklebet. Sollte das Papier in der Folge von anſchlagenden Feuchtigkeiten verderben, ſo wird es abgenommen, und neues aufgeleget. Fände man aber, daß der Saft ſich entließe, ſo müßte man ihn umkochen, und hiemit ſo verfahren: Es wird alles aus den Aufbewahrungsgefäßen behende in eine auf mäßiger Kohlenglut ſtehende Kaſſerolle ſo gethan, daß der Saft nur ganz ſtufenweiſe nach und nach heiß und dünne werden könne. Iſt nun der Saft ſo dünne geworden, daß ſich die Früchte davon getrennet, ſo werden letztere mit einer Schaumkelle behutſam herausgenommen, daß man den Saft davon ganz reine in die Kaſſerolle oder Pfanne abtriefen laſſe. Es wird neuer Moſt hinzugethan, und mit dem alten zuſammengeſotten; wenn die auf einen Teller gefallene Tropfen erkaltet, und ſodann geſtehen, ohne beym Rütteln des Tellers zu zerfließen, ſo iſt der Saft recht. Wenn man aber eines neuen hinzu zu thuenden Moſtes gedacht, ſo iſt ſolcher zu verſtehen, welchen man durch Einſieden nach Nr. 5. verdicket und beſonders aufbewahret hat, als wenn man immer einen Vorrath zu haben ſich befleißigen muß, um die eingelegte Früchte damit erneuern zu können. Es geſchieht beym Eingemachten in Zucker und Honig das nämliche, daß man in der Nothwendigkeit iſt, den ganzen in Verderb gekommenen Saft von den Früchten wegzunehmen, und ihnen einen ganz neuen zu geben.

D. Das Einmachen der Früchte in Birnenſaft.

Wir haben unter unſern Birnen einige Arten, welche einen ſehr ſüßen Saft enthalten. Und dieſer Saft kann gleich dem Honige und Moſte gebrauchet werden, um Früchte darinn einzulegen und aufzubewahren. Man muß daher die allerſüßeſten Birnen erwählen, und man kann bereits dieſe aus der Zahl der Sommerbirnen nehmen, wenn man davon die Menge, und nicht Gelegenheit zum Abſatz hat. So iſt z. E. unter ſolchen Sommerbirnen die ſo genannte Marvaſierbirne, oder Bon chrêtien d'été, eine der ſchicklichſten dazu. Man muß aber den Saft davon in dem beſten Zeitpuncte ihrer Reife nehmen. Denn wenn dieſe und andre dergleichen Birnen noch nicht reif genug ſind, ſo erhält man davon einen noch zu herben Saft. Sind ſie aber ſchon überreif und morſch, ſo gewinnt man davon einen zwar ſüßen, aber latſchicht ſchmeckenden Saft. Hat man bey Gewinnung des Saftes von Sommerbirnen aber noch nicht Luſt, Früchte einzumachen, ſo wird der Saft zu einem dicken Syrup eingekochet, weggeſetzet und aufbewahret, um in der ſpätern Jahreszeit davon etwa erſt Gebrauch zu machen.

Das Verfahren, den Birnenſaft zu gewinnen, iſt verſchieden. Einige kochen die klein geſchnittenen Birnen mit Waſſer gahr, und preſſen hernach die weich gekochten Birnen aus, und kochen ſolchen, durchs Auspreſſen dieſer Birnen erhaltenen Saft, nebſt der Brühe, worinn ſie gekochet worden, bis zur gehörigen Dicke ein.

Nun iſt dieſes zwar an und für ſich ein ganz leichter Handgriff, um den Birnenſaft zu gewinnen. Denn man darf die weich gekochten Birnen nur in einem Beutel oder Tuche von Leinewand ausringen,

und das Ausgerungene hernach durch ein anderes Tuch noch durchſeihen, um nichts vom Fleiſche, Steinen und Schalen der Birnen in dem einzukochenden Safte zu haben. Ich habe aber gefunden, daß dieſer alſo gewonnene Saft einen weit matteren Geſchmack an ſich habe, als derjenige iſt, welchen man aus rohen und ungekochten Birnen auspreſſet. Man muß daher den letztern allerdings vorziehen. Wie aber der Saft von rohen Birnen ausgepreſſet werden müſſe, wird in der Folge gezeiget werden, wenn von der Bereitung des Ciders, oder Obſtweines, die Rede ſeyn wird.

Es muß aber der aus den Birnen gepreßte Saft eben ſo eingekochet werden, als oben vom Moſte gelehret worden. Nämlich er muß über langſamen Feuer bis zum dritten Theile eingeſotten, und in Syrup verwandelt werden, wenn er theils an und für ſich ſelbſt dauern, theils die eingelegten Früchte erhalten ſoll. Gar ſorgfältig muß man beym Einſieden des Saftes ſowohl das Anbrennen, als auch das zu heftige Kochen verhüten. Denn wenn der Saft einen branſtigen Geſchmack erhält, ſo iſt er ſo gut als halb verdorben.

Man kann den Geſchmack dieſes Birnenſaftes erheben, und reizender machen, wenn man etwas von Quitten- Hindbeeren- oder Johannisbeerenſafte damit vereinigen will. Auch etwas Kirſchſaft, der von zerſtoßenen Kirſchkernen kräftiger geworden, thut darunter angenehme Wirkung. Außerdem aber kann man Zimmt, Zitronſchalen, oder anderes beliebiges Gewürze damit vereinigen, wie oben bey dem Moſte iſt bemerket worden.

Wenn man aber Früchte in dieſen Saft einlegen will, ſo muß man ſie vorher, wie mit dem Moſte und Honige auch geſchieht, vorher beſonders anſieden, und

wenn ſie etwas klar geworden, herausnehmen, ab- triefen und erkalten laſſen. Sodann leget man ſolche Früchte in das Gefäß, worinn der Saft über gelin- dem Kohlfeuer aufſiedet. Man muß die Früchte mit der Schaumkelle behende umwenden und unter den Saft herunter bringen, daß ſie überall gleichen Sud erhalten, und kein Theil der Früchte roh bleiben könne. Sind die Früchte klar und gahr, ſo nimmt man ſie mit der Schaumkelle dergeſtalt heraus, daß man den Saft in das ſiedende Gefäß aus der Schaumkelle ab- triefen laſſen. Denn die Früchte müſſen nicht zu weich geſotten werden, damit ſie nicht aus einander fallen. Unterdeſſen läßt man den Saft, wenn alle Früchte herausgenommen ſind, noch fortſieden. Die Probe aber, daß er genug eingeſotten ſey, iſt auch dieſe: daß man einige Tropfen davon auf einen Teller fallen laſſe, und ſehe, ob ſie nach dem Erkalten feſte ſtehen, und in ihrer gallertartigen Form beſtehen bleiben. Man läßt hierauf den Saft verſchlagen werden, und gießt ihn, ehe er völlig kalt und geronnen wird, auf die in ihre Aufbewahrungsgefäße gelegten Früchte.

Bey der folgenden Wartung dieſer eingelegten Früchte hat man alles dasjenige zu beobachten, was bey den vorhergehenden Säften iſt erinnert worden.

Wollte man in andern Säften, z. E. Aepfel in ihrem eigenen Aepfelſafte, oder andere Früchte in ih- ren eigenen oder andern Fruchtſäften einlegen, ſo hätte man hierzu die Vorſchrift von dem Birnenſafte zum Wegweiſer. Und man kann ſolches ſehr wohl thun, wenn gleich dieſe Säfte den vorhergehenden in der Süßigkeit nicht gleich kommen. Man machet ſie aber alsdenn dem Geſchmacke gefälliger, wenn ſie zum Verſpeiſen aufgetragen werden ſollen, daß man ſie in der Küche, oder bey Tiſche, mit Zucker nach Belieben beſtreuet.

Wenn

Wenn man aber Fruchtconfitüren im weitläuftigern Verſtande nimmt, und darunter alsdenn auch Paſten, Mormeladen, Säfte, Gelees u. ſ. w. begreifet, ſo ſollen von dieſen die Handgriffe auch mit gezeiget werden, da nun die Behandlungsarten von jeder Fruchtſorte beſonders dargeſtellet werden.

A. A. Aepfel.

Es können die Aepfel, ſowohl naß als trocken, eingemachet werden. Nur muß man die Aepfel, deren Sorten man ſelbſt hat oder haben kann, ausprobiren, welche ſich am beſten darzu ſchicken, oder nach dem Einmachen den beſten Geſchmack haben, als worinn ſie, in eingemachtem Zuſtande, gar ſehr von einander abgehen.

Unter allen zum Einmachen verſuchten Aepfeln hat der Borsdorfer Apfel unter uns Deutſchen einen allgemeinen Beyfall erhalten, und läßt alle ausländiſche Sorten, als die Peppins, Calvillen, Courtpendüs u. ſ. w. weit hinter ſich.

Ueberhaupt aber muß man ſich in Anſehung der einzumachenden Aepfel als eine Hauptregel merken, daß ſie vor ihrer Reife genommen werden müſſen. Weniger gut ſind ſie, wenn ſie ſich in der völligen Reife befinden. Ganz untauglich aber ſind ſie, wenn ſie im rohen Zuſtande bereits mürbe und mehlicht ſind.

aa) Es ſoll aber der Borsdorfer Apfel, als unſer geſündeſter und wohlſchmeckendſter Apfel, zum Muſter des Einmachens, und zwar in Zucker, vorgeſtellet werden, da man die ſchlechtern Aepfelſorten in einem der vorbeſchriebenen Säfte nach Belieben einlegen kann.

1) Die Borsdorfer Aepfel können entweder in ihrer Zeitigung am Baume, oder vom Lager, bevor ſie

ſie die Farbe verändert und reif geworden ſind, genommen werden.

2) Dieſe Aepfel müſſen mit einem recht ſcharfen Meſſer aufs behendeſte ſo geſchälet werden, daß man den Gang des Meſſers ſo wenig als möglich bemerke. Es läßt häßlich, wenn die eingemachten Früchte bald hoch bald tief geſchälet ſind, und ſich dem Auge ſo empfindlich ungerade darſtellen.

3) Die Aepfel müſſen in der Mitte von einander geſchnitten, oben die Blume oder das Auge, inwendig aber das Kernhaus behende ausgenommen werden.

4) Die ſo geſchälten und verputzten Aepfel leget man einige Stunden in friſches Waſſer. Dieſes geſchieht ſofort mit einem jeden fertig gewordenen Apfel, wie er aus der Hand kömmt. Denn die geſchälten Aepfel, wenn ſie außer dem Waſſer ſind, laufen bald an, und ziehen ſich aufs Schwarze.

5) Wenn geläuterter Zucker in richtigem Verhältniſſe des gleichen Gewichts mit den Aepfeln über Kohlen ſteht, ſo werden die Aepfel hineingeleget. Um aber keine Feuchtigkeit vom Waſſer in den Zucker zu bringen, muß man ſie mit einer reinlichen Serviette bey dem Herausnehmen aus dem Waſſer wohl abtrocknen. Hat man viel Aepfel, ſo muß man ſich hierbey eines Gehülfen bedienen, damit die Aepfel geſchwinde in den Zucker kommen, und nach dem Abtrocknen nicht ſchwarz werden. Denn man muß alle Aepfel zugleich in den Zucker bringen, damit alle zugleich ins Sieden kommen.

6) Wenn die Aepfel nun ein wenig über gelindem Feuer geſotten und klar, durchaus aber nicht mürbe, geworden ſind, ſo nimmt man ſie mit dem Schaumlöffel, durch welchen der Zucker abtriefen kann, heraus, und leget ſie in flachen Schüſſeln neben einander hin.

6) Was

7) Was von den, in der Schüſſel liegenden, Aepfeln vom Zuckerſafte noch auf dem Boden abläuft, ſolches wird in das Gefäß des ſiedenden Zuckers auch gegeben, und man läßt den Zucker noch ſteifer einſieden, verhütet aber das Anbrennen deſſelben auf dem Boden des Gefäßes.

8) Wenn der Zucker nun genug eingeſotten iſt, ſo wird er vom Feuer genommen, daß er verſchlagen werde, worauf die Aepfel nebſt dem nicht mehr warmen Zucker in die Aufbewahrungsgefäße gebracht, und alles dabey in Acht genommen wird, was oben in den allgemeinen Regeln iſt geſaget worden. Fände man in der Folge, daß ſich der Zucker entlaſſen und dünne geworden, ſo muß man ihn ohne Aufſchub abgießen, etwas wieder einſieden laſſen, und ſolches wiederholen, ſo oft es etwa nöthig wäre. Der wieder aufgeſottene Zucker aber muß niemals warm, ſondern meiſt kalt aufgegoſſen werden.

bb) Noch hat man eine in den Haushaltungen eben nicht ſeltene Art, den Borsdorfer Apfel mit Zitronſaft einzumachen. Wenn die Aepfel geſchälet, in Hälften zertheilet, und von den Kernhäuſern entlediget worden; ſo läßt man zu etwa einer Mandel Aepfel ein Maas Waſſer mit einem Stücke Zimmt ankochen, wirft ſodann die Aepfel hinein, daß ſie ein paarmal aufſieden mögen. Wenn ſie hierauf aus dem Waſſer genommen, thut man dagegen ein bis anderthalb Pfund Zucker hinein, thut die Aepfel, wenn der Zucker dicke genug eingeſotten, wieder dazu. Von zwo Zitronen wird der Saft eingedrücket, ihre fein zerſchnittenen Schalen hinzugethan, und alles zuſammen geſotten, bis die Aepfel klar und ziemlich weich geworden ſind. Die Aepfel müſſen alsdenn herausgenommen und in ein Glas geleget, der faſt erkaltete Zucker aber darüber gegoſſen werden. Sollte

aber der Zucker, nachdem die Aepfel herausgenommen ſind, noch zu dünne ſeyn, ſo muß man ihn bis zur erforderlichen Dicke einſieden laſſen.

Da die zu dem Zucker hinzugekommene Zitronenſäure die Aepfel wohlſchmeckend gemacht, ſo haben Kranke bey vielem Durſte und Mattigkeit von der Fieberhitze hieran ein gar angenehmes Labſal.

cc) **Aepfelgallert** wird ſo bereitet. Geſchälte und zerſchnittene Aepfel werden in Waſſer geſotten, durch ein Haarſieb mittelſt der nachzugießenden Brühe geſeiget und ausgedrücket. Dieſer Saft muß mit Zucker ſo lange ſieden, bis er ziemlich dicke geworden iſt. Man kann dieſen Saft durch ein reines klares leinen Tuch entweder in Schachteln oder auf einen Teller laufen, und ihn ſodann geſtehen laſſen.

1) Wenn die Aepfel in ihrem natürlichen Geſchmacke nicht bereits ins Weinſäuerliche fallen, ſo kann man Wein, doch nicht zu viel, zu dem Waſſer hinzuthun, worinn ſie gekochet werden.

2) Man hat das Anbrennen dieſes Saftes, wie aller andern, ſorgfältig zu verhüten. Dieſem kömmt man zuvor, daß man ihn zuletzt fleißig mit einem hölzernen Spatel, oder einer kleinen Kelle, umrühre.

3) Wenn man vielen Gallert haben will, ſo thut man am beſten, daß er in große Zuckergläſer gegoſſen wird.

4) Will man dieſen oder einen andern Gallert ſtürzen, wie man es in der Küche nennt; das heißt, ihn aus dem Glaſe oder einer Porcellanſchale, worinn er gegoſſen worden, ganz herausnehmen: ſo nimmt man ein Tuch, tauchet es in heißes Waſſer, oder machet es am Ofen oder beym Feuer auf dem Heerde ſo warm als möglich, und leget es um die Gläſer oder Schalen, decket ſie oben

oben mit einem Holze oder Bretgen zu, und ſtürzet alsdenn die Gläſer oder Schalen um, ſo werden die Gallerte ganz herausfallen.

5) Man kann von dieſem kalten Gallerte allerley Formen ſchneiden, und die Confectſchalen damit zieren, oder eine Schale beſonders damit aufputzen.

6) Wenn man von ſolchen geſtürzten Aepfelgallerten Streifen oder länglichte Striemeln ſchneidet, ſo werden ſie gemeiniglich auf einer platten Schüſſel oder Aſſiette ins Viereck geleget, und immer nach der Höhe zu enger zuſammengezogen, daß ſie oben geſpitzt eine kleine Pyramide vorſtellen.

7) Die auf den Tiſch zu gebenden Pyramiden werden mit zerſtoßenem weißen Zucker, geriebener Zitronſchale, und fein geſtoßenem Zimmte überſtreuet.

8) Wenn man einen kühlenden Aepfeltrank haben will, ſo wird dieſer Aepfelgallert in gekochtem Waſſer aufgelöſet, und wenn ſolches kalt geworden, mit vorgedachtem Gewürze verſetzet. Soll dergleichen Trank für Kranke ſeyn, ſo muß man ſich nach der Krankheit richten, und beurtheilen, ob der Trank einen Zuſatz von vielem oder wenigem Rheinweine vertrage, um ihn ſtärkender zu machen. Gallert oder eingekochten Saft von Schlehen oder Miſpeln pfleget man in dem Falle hinzu zu thun, wenn einem beſorglichen Durchfalle zuvorgekommen werden ſoll.

dd) Außerdem, daß Früchte vorbeſchriebener maßen naß eingemachet werden, machet man ſie auch trocken ein, daß wir alſo theils naſſe, theils trockene Fruchtconfitüren haben.

Will man nun trocken eingemachte Aepfel haben, ſo ſchicket ſich unter allen Sorten gleichfalls keiner

beſſer

beſſer als der Borsdorfer Apfel dazu. Hierbey iſt folgendes zu wiſſen.

1) Die Borsdorfer Aepfel müſſen ſauber abgeſchälet, und, nach durchgeſchnittener Hälfte, die Kernhäuſer ſchicklich herausgenommen, ſodann aber alsbald in kaltes Waſſer geworfen werden.

2) Wenn Waſſer in einem Keſſel übers Feuer zum Kochen gebracht worden, ſo werden die Aepfel hineingeleget. Sie müſſen aber von nun an nur gelinde ſieden, daß ſie durchaus nicht mürbe, ſondern nur ein wenig gahr ſeyn.

3) Sind die Aepfel mittelmäßig gahr, ſo werden ſie alsbald mittelſt eines Schaumlöffels, wenn der Keſſel vom Feuer abgenommen iſt, in ein Gefäß voll friſchen kalten Waſſers geleget, um hierinn völlig kalt zu werden.

4) Die erkalteten Aepfel werden in ein geräumiges Sieb, deſſen Boden mit leinen dünnen Tüchern überleget iſt, dergeſtalt neben einander einzeln hingeſtellet, daß kein Apfel über, ſondern neben dem andern, zu liegen komme. Denn der Zweck hiervon iſt dieſer, daß das Waſſer von den Aepfeln wohl abgezogen werden möge.

5) Zu einem Pfund Aepfel muß man etwa fünf Viertelpfund Zucker nehmen, und ihn, wie gewöhnlich, läutern, und dicke einſieden laſſen.

6) Der ſo eingeſottene Zucker wird vom Feuer weggenommen, und hingeſtellet, daß er ſo lange abkühle, bis er die Hälfte ſeiner Wärme verloren hat.

7) Die trocken gewordenen Aepfel werden in den nur noch halb warmen Zucker geleget, welcher nun mit den eingelegten Aepfeln ſo lange ſtehen muß, bis der Zucker anfängt kalt zu werden.

8) Hier-

8) Hierauf wird der Zucker mit den Früchten wieder aufs Feuer geſetzet, und ſo lange gelinde geſotten, bis er ſteif genug geworden iſt.

9) Vermeynt man nun, den geſottenen Zucker ſo geſotten zu haben, daß die in den Aepfeln befindlich geweſene Feuchtigkeit vergangen ſeyn kann, ſo wird alles zuſammen in eine Schüſſel gethan, darinn eine Nacht hindurch in einer warmen Stube gelaſſen, und die Aepfel hierauf mit zween Löffeln behutſam herausgenommen, auch der überflüßige Zucker ein wenig ausgedrücket.

10) Die ſo Stück für Stück aus der Schüſſel ausgehobenen und leiſe ausgedrückten Aepfel werden neben einander auf Schieferſteinen hingeleget, um darauf in einer warmen Stube zu trocknen. Geſchwinder geht dieſes Trocknen von ſtatten, wenn man die Schiefer in eine Ofenröhre ſetzet. Es muß aber dieſe Röhre nicht ſehr heiß ſeyn, die Schiefer auch nicht auf der platten Röhre, ſondern auf kleine Lagen von Holz geſetzet werden.

11) Die wohl getrockneten Früchte werden in Schachteln in einer trockenen Kammer aufbewahret, und können länger dauern, als die naſſen Fruchtconfitüren.

12) Die eingemachten Aepfel werden ſehr zu Fruchttorten in ſolchen Häuſern verbrauchet, wo letztere gern und häufig gegeſſen werden. Will man aber trocken eingemachte Aepfel hierzu nehmen, ſo muß man ſie in halb Waſſer und halb Wein zuvor aufquellen, und weich werden laſſen. Im letztern Falle pfleget man auch vom Apfelgallert hinzu zu thun, und ihn in dem warm gemachten Waſſer zergehen zu laſſen. Es kann ſodann der Wein erſparet werden, wenn der Gallert zumal von ſolchen Aepfeln verfertiget worden,

welche

welche einen weinichten Geſchmack enthalten; oder wenn der Gallert beym Kochen einen Zuſatz von Zitronenſaft gehabt hätte.

13) Wollte man die trocken eingemachten Aepfel nicht als eine trockene Confitüre verſpeiſen, ſo könnte man ſie auf folgende Weiſe zurichten. Man ſetzet Waſſer, Wein, etwas Zucker und ganzen Zimmt, in einem Tiegel aufs Feuer, und läßt dieſes mit Zitronſchellern aufſieden. Die Aepfel werden hineingethan, daß ſie etwas durchziehen, aber nicht aus einander fallen. Hierauf werden ſie mit der Schaumkelle auf der Schüſſel neben einander hingeleget, die Sauce überhergegoſſen, und nachdem ſie kalt worden, Zucker und Zimmt darüber geſtreuet, der Schüſſelrand aber mit Zitronſcheiben garniret. Dieſes Gericht muß kalt gegeſſen werden, und man hat daran eine Gaſtſpeiſe in ſolcher Jahreszeit, da von friſchen Früchten dergleichen nicht aufgebracht werden kann.

ee) Noch verdienet hier der ſo genannte Aepfellachs bemerket zu werden, welcher im Grunde nichts anders als ein Muß von Aepfeln und Quitten iſt. Die Bereitung deſſelben iſt dieſe.

1) Es werden Borsdorfer Aepfel und Quitten zu gleichen Theilen genommen. Sind die Quitten von der größern Art, ſo können ihrer ein Drittheil weniger ſeyn. Z. E. Dreyßig Aepfel und dreyßig Quitten. Sind letztere aber von der größern Art, dreyßig Aepfel, zwanzig Quitten.

2) Die geſchälten Aepfel werden auf einem Reibeeiſen, die Quitten aber ungeſchält klein gerieben. Man ringet die geriebenen Quitten durch ein Tuch, und giebt den Quittenſaft über die Aepfel, und reibet ſolche durch einen weiten Durchſchlag.

Was

Was darinn zurückbleibt, kann noch durch das Tuch gepreſſet werden.

3) Zu dem herauskommenden Safte gehöret ein Pfund geriebener Zucker, mit welchem der Saft drey Stunden lang unter ſtätem Umrühren geſotten wird. Iſt letzteres genugſam geſchehen, ſo giebt man die abgeriebene gelbe Schelſe von einer Zitrone hinein, auch wenn man will, ſechs Nägelein und ein wenig Zimmt. Daß aber dieſes Gewürz nach dem Sieden des Saftes erſt angethan werde, hat ſeinen Grund in der bekannten Küchenregel, daß das Gewürz nur denn ſeinen gehörigen Geſchmack behalte, wenn es ganz zuletzt an die Speiſen kömmt. Früher verliert es Kraft und Geſchmack.

4) Nach drey Stunden muß dieſes Muß in vorher erwärmte Gläſer oder Töpfe gegeben werden; denn ſo wie es erkaltet, wird es hart, und kann zum Gebrauch aufgehoben werden. Man nimmt auch ſtatt der Borsdorfer Aepfel Reinetten, und kann dieſes Muß in Scheiben ſchneiden und eſſen. Uebrigens aber hat man davon eine recht delicate Fülle zu Fruchttorten. Will man den Aepfellachs aus den Gefäßen einſt ganz heraus haben, ſo wird ein in heißes Waſſer eingetunkter Lappen umhergeſchlagen, welcher die Wände des Gefäßes erwärmet, und den Saft davon losſchmelzet, daß man ihn ſtürzen kann, wenn das Gefäß umgekehret wird.

B. B. Birnen.

Die einzumachenden Birnen ſind von ſolchen Sorten zu nehmen, die weder zu herbe und ſteinigt, noch allzu ſaftig ſind. Es können aber die Birnen

entweder große oder kleine ſeyn, und man verfährt mit den großen Birnen alſo.

aa. 1) Die Birnen werden ſauber geſchälet, von einander geſchnitten, die Kernhäuſer herausgenommen, und ſodann in friſches kaltes Waſſer geworfen.

2) Wenn der Zucker geläutert worden, ſo muß man die Birnen aus dem Waſſer nehmen, ſauber abtrocknen, und alsbald in den Zucker legen, daß ſie damit aufſieden.

3) Die Birnen können es vertragen, daß ſie etwas länger ſieden, als die Aepfel. Man muß es aber auch nicht übertreiben, damit ſie nicht, wenn ſie nun klar geworden ſind, zu weich werden.

4) Hierauf wird mit den einzulegenden Birnen eben ſo verfahren, als oben von den einzumachenden Aepfeln iſt geſaget worden, und in der Folge nachgeſehen, ob der Zucker, wenn er in dem Aufbewahrungsgefäße dünne geworden, wieder aufzukochen ſey; welchenfalls denn damit nicht geſäumet werden muß.

5) Will man kleine Birnen einmachen, ſo ſchneidet man die Stiele halb ab, ſchälet ſie, und wirft ſie in kaltes Waſſer.

6) Hat man dieſe kleinen Birnen alle abgeſchälet, ſo werden ſie in ein Gefäß voll ſiedenden Waſſers geworfen, und darinn ſo lange geſotten, bis ſie klar zu werden anfangen.

7) Hat man Zucker von gleichem Gewichte als die Birnen ſind, bis zum Spinnen geläutert, ſo werden die Birnen, nachdem ſie aus dem ſiedenden Waſſer genommen, kalt geworden, und mit einem Tuche abgetrocknet ſind, hineingethan, und noch eine Zeitlang darinn geſotten. Hat man endlich die Birnen herausgenommen, ſo muß der

Zucker noch ferner allein bis zur gehörigen Dicke einſieden, und nachdem er hierauf kalt geworden, über die Früchte in dem Glaſe gegoſſen, auch nachher, wenn er ſich entlaſſen und dünne werden ſollte, abermals abgegoſſen und aufgekochet werden.

8) Eben dieſe kleinen in Zucker geſottenen Birnen laſſen ſich gut trocknen, und man geht alsdenn eben ſo damit um, als vorhin von den zu trocknenden Aepfeln geſaget worden. Große zu trocknende Birnen aber behandelt man völlig eben ſo wie die Aepfel. Und wenn zuvor bemerket worden iſt, daß man keine allzu ſaftige oder mürbe Birnen zu weichen Confitüren nehmen ſoll, ſo muß man auch zu trocknen Confitüren nicht ſolche wählen, die allzu hart ſind; als welche eben ſo wenig wie die ſteinigten für tauglich zu halten ſind.

bb) Will man einen **Gallert von Birnen** haben, ſo macht mans damit, wie mit dem Gallert von Aepfeln, und füget zuletzt, wenn der Gallert ſeine völlige Steife durchs Einſieden erlanget hat, fein zerſtoßenen Zimmt und geriebene Zitronſchale hinzu, als welche Gewürze dieſen Gallert für den Geſchmack ſehr lieblich machen.

cc) Noch iſt es hin und wieder in den Haushaltungen ſehr gebräuchlich, **Birnmakarons** oder **Birnzelten** zu verfertigen, und ſelbige auf geraume Zeit aufzubewahren. Die Vorſchrift dazu iſt folgende.

1) Nehmet wohlſchmeckende reiſe Birnen, aus welchen Stiele, Kernhäuſer und Augen, die Schalen aber nicht, abgeſchnitten werden.

2) Kochet dieſe ſo vorbereitete Birnen mit Waſſer, und treibet ſie, wenn ſie herausgenommen und abgetropfet ſind, durch einen Durchſchlag oder Sieb.

3) Die nach dem Durchtreiben zurückgebliebenen Schalen werden, da ſie bey den meiſten Sorten einen hervorſtechenden Geſchmack ausgeben, in einem ſteinernen Mörſer klein geſtoßen, oder in einer Reibeſatte klein gerieben, und ſodann durch ein feines Haartuch auch zu der vorigen Maſſe getrieben.

4) Dieſe Maſſe, oder Birnenteig, wie man ihn in der Küche zu nennen pfleget, wird mit fein zerſtoßenem weißen Zucker wohl beſtreuet.

5) Es wird dieſer Zucker, deſſen man auf ein Pfund Birnen ein Pfund zu nehmen hat, in einer Pfanne ſo lange nur gelinde geſotten, bis er ſich an der Pfanne nicht mehr anſetzet.

6) Der mit dem Zucker vereinigte Birnenteig wird ſodann auf Schieferſteinen zu Makarons, oder kleinen Flecken formiret, worauf man ſie in einer warmen Stube trocknet, und dabey öfters umwendet und verleget. Wenn dieſe Birnmakarons völlig trocken ſind, ſo werden ſie in einer Schachtel, an einem trockenen Orte aufbewahret. Bey der Wahl der Birnen zu dieſer Art von Confitüren iſt noch zu erinnern, daß man bey Ausſchneidung der Kernhäuſer da nicht ſchonend ſeyn müſſe, wenn um denſelben eine größere Menge von Steinen gefunden wird. Man muß ſodann weit ausſchneiden, indem die Steinchen die Confitüre unangenehm machen würden. Eine Art von Birnen hat vor der andern mehr und ſtärkere Steinchen im Umfange des Kernhauſes; wornach man das erforderlich weitere oder kürzere Ausſchneiden des letztern beurtheilen muß.

C. C.

C. C. Quitten.

Die Quitten werden nicht roh gegeſſen. Deſto mehr aber werden ſie gekochet und eingemachet, da ſie denn in beyderley Zuſtande eine ſo angenehme als geſunde Koſt abgeben. Um dieſer Urſache willen hat man gar vielerley Arten des Einmachens erfunden, wovon ich nur die beſten und leichteſten beſchreiben will.

aa. 1) Wenn man Quitten einmachen will, ſo muß man ſie nicht unmittelbar vom Baume nehmen, ſondern ſie erſt eine Weile im Hauſe ſtehen laſſen, damit ihr Fleiſch ſchmackhafter werden möge.

2) Wir haben hier zu Lande drey Sorten von Quitten; die Birnquitten, welche von der Geſtalt einer dicken ſpitzen Birne mit ganz kurzem Stiele ſind; die Aepfelquitten, welche rund ſind, wie ein Apfel, wiewohl ſie am Stiele ein wenig erhaben, und nicht eingedrückt zu ſeyn pflegen; auch hängt ihr Stiel mit der Frucht zuſammen; die eßbare Quitte, in England die Portugieſiſche Quitte, welche ſich an dem faſt herzförmigen Laube unterſcheidet, und zur Noth roh gegeſſen werden kann. Dieſe letztere iſt zum Kochen und Einmachen die beſte, theils wegen ihres mehrern Saftes und milderen Fleiſches, theils wegen der rothen Farbe, welche ſie im Kochen mehr und leichter, als die erſtern Arten annimmt. Hat man aber dieſe eßbare Quitte nicht, da man auf die erſtern Arten, weil ſie mehr tragen, ſich meiſt nur allein leget, ſo muß man freylich mit dieſen vorlieb nehmen.

3) Von den einzumachenden Quitten wird die auf der Schale ſitzende Wolle mit einem Tuche rein abgerieben; jede Frucht, nachdem ſie abgeſchälet

iſt, in vier Stücke zerſchnitten, und ſofort in friſches Waſſer geworfen.

4) Beydes, die Schalen der Früchte und die ausgeſchnittenen Kerne, nebſt ihren Häuſern, kochet man recht weich in Waſſer, und ſeihet darauf alles durch ein Tuch zu dem Waſſer, darinn die Quittenſchalen und Kernhäuſer gekochet werden.

5) In dieſem Waſſer müſſen die abgeſchälten Quitten gelinde geſotten, und das Gefäß verdecket werden, damit die Frucht eine ſchöne rothe Farbe annehmen könne.

6) Wenn die Quitten ziemlich weich geworden, ſo nimmt man ſie heraus, und ſpicket ſie mit Zimmt und Nägelein. Wenn man will, kann man zum Spicken auch noch länglichte Striemeln von Zitronenſchalen mit darunter nehmen.

7) Die geſpickten Quitten werden gegen den dazu zu nehmenden Zucker abgewogen, indem Quitten und Zucker ſich im Gewichte gleich ſeyn müſſen.

8) Der abgewogene Zucker wird in dem Waſſer, worinn die Quitten gekochet worden, geläutert, und ſo weit eingeſotten, bis er ſo dicke iſt, daß er vom Löffel abtropfen kann.

9) Nunmehr werden die Quitten in den Zucker hineingethan, um langſam darinn zu ſieden. Man muß ſie fleißig unter den Zucker herunter drücken, auch umwenden. Das Gefäß aber wird zugedecket, damit die Frucht nicht blaß, ſondern roth werde.

10) Die Quitten müſſen nicht ſo lange in dem Zucker ſieden, daß ſie endlich gar zerfallen und vermüſen können. Sie werden daher zu rechter Zeit herausgenommen, und der zurückbleibende Zucker muß nun allein noch dicker einſieden.

11) Zu-

11) Zuletzt läßt man die Quitten noch einmal in dem Zucker aufſieden, worauf ſie in die Aufbewahrungsgefäße gethan werden. Der Saft wird aber, wenn er nicht dicke genug wäre, noch beſonders für ſich allein nachgeſotten. Die Probe, daß er nun recht ſey, iſt dieſe, wenn ſich der Zucker vom Löffel in lange Fäden ziehen läßt. Man muß den Saft nicht eher über die Früchte gießen, als bis er etwas kalt geworden iſt. Sollte aber der Saft nach einigen Tagen ſich entlaſſen und dünne werden, ſo muß man ihn abgießen und wieder aufſieden.

bb) Eine **zweyte Art**, die Quitten einzumachen, iſt folgende.

1) Es werden abgeſchälte Quitten auf einem Reibeeiſen in ſolcher Menge gerieben, daß der davon auszupreſſende Saft hinlänglich ſey, die einzumachenden Quitten darinn zu ſieden.

2) Fehlet es an genugſamen Quitten zu obigem Gebrauche, ſo kann man ſich der Aepfel oder der Birnen bedienen, um ihren Saft auszupreſſen, und die einzumachenden Quitten darinn zu ſieden.

3) Welcherley Art Saft aber gewählet wird, ſo muß ſelbiger zuvor noch durch ein Tuch geſeihet werden, um ihn ſo klar als möglich zu haben.

4) Die abgeſchälten, in halbe oder vier Theile geſchnittenen und von ihren Kernhäuſern befreyeten Quitten werden in einem der vorgedachten Fruchtſäfte zum Feuer gebracht, und weich gekochet, hierauf aber mit einer Schaumkelle herausgenommen und auf ein Tuch geleget, daß ſie trocken und kühl werden können.

5) Wäre der Fruchtſaft, worinn die Quitten geſotten worden, trübe und unrein geworden, ſo muß er durch ein Tuch geſeihet und abgekläret

werden, indem man ſich dieſes Saftes bedienet, die Früchte darinn, und in Zucker, einzulegen.

6) Es wird der Fruchtſaft nun mit Zucker eingeſotten, daß ein dicker Saft daraus werden könne. Den Zucker kann man nach Gutdünken nehmen, und es kömmt nur darauf an, daß der Saft dicke genug geworden ſey. Iſt aber dieſes geſchehen, ſo wird er vom Feuer genommen, daß er kühl werden könne.

7) Wenn die Quitten in ihre Aufbewahrungsgefäße geleget worden, ſo gießt man den abgekühlten Saft darüber. Findet es ſich nach einigen Tagen, daß der dünne gewordene Saft umgekochet werden muß, ſo wird allemal ein Stückchen Zucker hinzugethan. Es muß aber der umgekochte Saft niemals heiß oder warm, ſondern ziemlich kühl wieder aufgegoſſen werden.

8) Einige haben bey dieſer Einmachungsart die Gewohnheit, daß ſie beym Einlegen der gahr geſottenen Quitten, zwiſchen jede Lage gröblich zerſchnittene Nägelein und Stückchen Zimmt einſtreuen. Wenn man hierzu Belieben hat, ſo iſt es am beſten, mit dieſem Zuſatze des Gewürzes erſt nach dem Umkochen des Saftes zu verfahren; und zwar, wenn man vermuthen darf, daß ein ferneres Umkochen nicht mehr werde nöthig ſeyn können.

cc) Eine **dritte Art**, die Quitten **mit Honig** einzumachen, erfordert folgende Handgriffe.

1) Die Quitten müſſen, wie es bey den vorhergehenden Verfahrungsarten bemerket worden, erſt in Waſſer gahr geſotten werden.

2) Die beſte, obgleich langweiligere Art, die Quitten durchs Sieden vorzubereiten, beſteht darinn: daß man ſich zweyer ſo genannter Schmoortöpfe

bedtene,

bediene, deren der eine oben etwas weiter iſt als der andere. In dem engeren Topfe werden die in vier oder ſechs Theile zerſchnittene Quitten hineingethan, den Topf aber muß man oben mit dünnen, von einander ſtehenden hölzernen Stäbchen, ſo ſicher verſpreißen, daß beym Umſtürzen des Topfes nichts von Quitten durch- und herausfallen könne. Der weitere Topf wird mit ſiedendem Waſſer bis zur Hälfte angefüllet, und der engere mit den Quitten auf jenen geſtürzet, ſo daß er feſte auf erſterm anliege. Man bringt ein Kohlfeuer unter den unterſten Topf, daß deſſen Waſſer genugſam kochen könne. Hiervon werden die Quitten in dem oberen Topfe ſo weich werden, daß ſie wenig Waſſer eingezogen, hierdurch aber zum Einmachen deſto tauglicher geworden. Die Quitten werden ſodann auf einem ſaubern Tuche getrocknet, mit Zimmt und Nägelein geſpicket, und verbeſſerter Honig überhergegoſſen.

3) Wenn unter die im Waſſer geſottenen Quitten reife Schlehen mit geſotten, und mit den Quitten zugleich in Honig geleget werden, ſo wird der Geſchmack dieſer Confitüre gar ſehr verbeſſert. Ein gleiches geſchieht mit Miſpeln, wiewohl in geringerer Maaße.

4) Wenn es an Schlehen oder Miſpeln fehlet, ſo kann man den Honiggeſchmack mit angeriebener Zitronſchale gar ſehr erheben, welches in Anſehung aller Früchte zu merken iſt, die man in Honig einlegen will.

dd) Eſſigquitten, oder Quitten, welche in Weineſſig eingemachet werden ſollen, erfordern folgendes.

1) Es werden die Quitten in vier oder ſechs Theile zerſchnitten, und in kochendem Waſſer weich gekochet.

2) Wenn ſie weich ſind, werden ſie aus dem Waſſer genommen, auf einer Serviette zum Abtrocknen hingeleget, in die Aufbewahrungsgefäße gethan, und Weineſſig mit Zucker dicke eingekochet, welcher kalt überhergegoſſen wird; wenn zuvor noch zwiſchen den Quitten klein gebrochener Zimmt und etwas Nägelein iſt eingeſtreuet worden. Das Verhältniß des Eſſigs und Zuckers iſt etwa, daß zu ſechs Quitten ein Quart Weineſſig und anderthalb Pfund Zucker genommen werden.

ee) Trockene Quittenconfitüre muß alſo bereitet werden.

1) Die von ihrer äußern Wolle gereinigten Quitten werden in Waſſer, welches eben anfangen will zu kochen, geleget, worinn ſie ſo lange kochen müſſen, bis ſie weich ſind.

2) Hierauf werden die Quitten mit der Schaumkelle herausgenommen, und auf ein Sieb geleget, um darauf abzutrocknen und kühl zu werden.

3) Die abgekühlten Quitten muß man in zwey Theile zerſchneiden, die Kernhäuſer und alles harte da herum herausnehmen, die Quitten ſauber abſchälen, und ſofort in kalt Waſſer legen, wenn ſie weiß bleiben ſollen.

4) Es muß der Zucker, ſo viel man glaubt genug zu haben, gekochet und geläutert werden, bis man Fäden davon ziehen kann.

5) Wenn die abgetrockneten Quitten in eine Schüſſel von Steingut geleget worden, ſo gießt man den Zucker lauwarm überher, und läßt ihn eine Nacht hindurch darauf ſtehen.

6) Des

6) Des andern Tages wird der Zucker rein abgelaſſen, und wieder friſcher geläuterter Zucker aufgegoſſen. Dieſer muß des andern Tages ebenfalls abgegoſſen, und ſolches Verfahren an die drey bis viermal wiederholet werden. Dieſes dienet aber dazu, daß die Quitten eine weiße Farbe gewinnen, und als eine Seltenheit geachtet werden mögen.

7) Iſt es jemanden mit dieſer weißen Frucht nicht gedienet, der kann den erſten Zucker genug ſeyn laſſen; als wobey die Quitten roth bleiben. Wenn man aber weiße Quitten haben will, und deshalb den Zucker an die drey bis viermal abgießen muß, ſo bedienet man ſich des abgegoſſenen Zuckers zum Einmachen anderer Früchte, welche davon roth werden, und von dem Quittengeſchmack etwas annehmen.

8) Das Trocknen der Quitten an und für ſich ſelbſt geſchieht eben ſo, als vorhin von den zu trocknenden Aepfeln und Birnen geſaget iſt.

ff) Die Aufbewahrung der Quitten **im rohen ungekochten Zuſtande** mittelſt des Quittenſaftes iſt bereits in der Hausmutter B. 2. Kap. 3. zu finden, und darf hier nicht wiederholet werden.

gg) **Quittengallert** wird bereitet, wenn eine Anzahl Quitten auf einem Reibeiſen zerrieben, und denn ausgepreſſet werden. Man nimmt zu jedem Nößel oder halben Quarte ein halb Pfund oder drey Viertelpfund Zucker, welcher geläutert und hierauf mit dem Safte vereiniget, ſo lange aber gekochet wird, bis er völlig geſteht, wenn man davon ein wenig zur Probe auf einem Teller erkalten läßt.

hh) Noch iſt eine **Quittenmarmelade** bekannt, zu deren Anfertigung folgende Puncte zu bemerken ſind.

1) Ein Pfund Quittenſaft wird aus Quitten, die mit der Schale in Stücken zerſchnitten und in Waſſer weich gekochet worden, ausgepreſſet.

2) Noch andere Quitten werden gahr gekochet, geſchälet, und das Fleiſch oder Mark klein geſchabet.

3) Dieſes klein geſchabte Mark wird in einer Reibeſatte mäßig zerrieben und durch ein Haartuch gedrücket, daß alles grobe davon komme und zurückgelaſſen werde.

4) In dem erſten Safte muß anderthalb Pfund Zucker zergehen, und unter beſtändigem Abſchäumen kochen, daß nichts vom Schaume zurückbleibe.

5) Von dem durchgedrückten Marke werden zwey Pfund hinzugethan, und mit dem Zucker unter ſtätem Umrühren ſo lange geſotten, bis ſich die Maſſe von dem Gefäße löſet.

6) Nun ſchüttet man etwas fein zerſchnittene Zitronſchalen, ein wenig gröblich zerſtoßene Nägelein, und etwas Zimmt hinzu, rühret alles wohl unter einander, füllet es in Formen oder Schachteln, und verwahret es an einem trockenen Orte.

ii) Endlich gehöret noch unter die Quittenconfitüren der ſo genannte **Quittenlachs**, deſſen gewöhnlichſte Bereitung dieſe iſt:

1) Die mit Tüchern rein abgewiſchten Quitten werden in vier Stücken zerſchnitten, ohne daß die Kernhäuſer herausgenommen werden.

2) Man kochet dieſe Stücken ſo lange im Waſſer, bis ſie ſo mürbe ſind, daß man ſie durch ein Tuch ringen, und allen Saft herausbringen kann. Der Saft wird nochmals durch ein Tuch von Flanell gegoſſen, daß er klar werde. Man füllet ihn ſodann in eine Bouteille, und läßt ihn eine Nacht im Keller ſtehen.

3) Des

3) Des andern Morgens muß auch Saft von Borsdörfer Aepfeln ausgepreſſet und durchgeſeihet werden; auch ſchneidet man recht gute im Waſſer vorher gahr gekochte Quitten in dünne kleine Scheiben.

4) Wenn der Quittenlachs roth ſeyn ſoll, ſo nimmt man anderthalb Theile oder Bächer voll Saft, einen halben Bächer voll Borsdörfer Aepfelſaft, einen Bächer Zucker und einen Bächer voll Scheiben.

5) Soll aber der Quittenlachs weiß werden, ſo nimmt man Quitten und Aepfelſaft, von jedem anderthalb Bächer voll, Zucker und Quittenſcheiben, jedes einen Bächer voll. Den fein geſiebten Zucker läßt man mit den Säften eine halbe Stunde lang in einem meſſingenen Tiegel, oder in Ermangelung deſſen, in einem irrdenen Tiegel kochen.

6) Zuletzt nun muß man die Scheiben, auch in Striemeln geſchnittene Zitronſchalen, dazuthun, und alles in flache Schachteln gieſſen, woraus es Scheibenweiſe wieder herausgeſchnitten wird.

D. D. Kirſchen.

Da die Kirſchen kein Dauerobſt im friſchen Zuſtande ſind, ſo hat man auf mancherley Wegen gefunden, dieſes angenehme Obſt zu naſſen und trocknen Confitüren zu gebrauchen. Da aber in ſolchen Confitüren, die in eigentlichem Verſtande ſo genannte ſaure Kirſchen, die gemeinen ſowohl, als die Amarellen, den beſten Geſchmack hervorbringen, ſo werden dieſe, nebſt den Glaskirſchen, faſt nur allein, die ſüßen aber wenig oder gar nicht eingemachet. Man muß daher dieſe genannte ſaure Kirſchen immer in dem folgenden Unterrichte verſtehen, wenn nicht der ſüßen Kirſchen

Kirſchen namentlich gedacht wird, als von welchen letztem man überhaupt die weiſſen und weichfleiſchichten ſchwarzen, zum Einmachen, gar nicht nehmen muß.

Man hat verſchiedene Arten, ſaure Kirſchen einzumachen, und unter den gebräuchlichſten folgende zu zählen.

aa. 1) Es werden die anſehnlichſten Kirſchen erwählet, die recht fleiſchreich ſeyn müſſen. Die in dürren hohen Gegenden erwachſenen, ſind in manchen Jahren ſo mager, daß ſie faſt nur Haut und Kern ſind. In dieſem Falle ſind ſie als untauglich anzuſehen.

2) Die Stiele müſſen dergeſtalt abgekürzet werden, daß etwa der dritte Theil davon an den Kirſchen ſitzen bleibe.

3) Zu dieſen Kirſchen wird weiſſer Zucker geſtoſſen, und ſo dann durchgeſiebet, daß die gröbern Stücklein zurück bleiben, und ſodann noch nachgeſtoſſen uud auch durchgeſiebet werden möge.

4) Das Verhältniß des Zuckers zu dieſen Kirſchen muß den dritten Theil des Gewichts von den Kirſchen ausmachen. Wenn daher z. E. zwey Pfund Kirſchen eingemachet werden ſollen, ſo wird dazu ein Pfund feiner durchgeſiebter Zucker erfordert.

5) Nach ſolchen Zubereitungen wird eine Hand voll Kirſchen in einer Pfanne über Kohlfeuer geſetzet, und beſtändig mittelſt des Pfannenſtiels umgeſchüttelt, damit die Kirſchen nicht anbrennen.

6) Sobald die Kirſchen in der Pfanne zu kniſchen anfangen, wird ein Löffel voll von dem durchgeſiebten Zucker nebſt einer Hand voll Kirſchen hinzugethan, und unter öfterem Umſchütteln hiemit ſo lange fortgefahren, bis Kirſchen und Zucker alle ſind, worauf die Pfanne ſo lange geſchüttelt wird,

wird, bis eine rechte Brühe oder Suppe hervorgekommen iſt.

7) Wenn hierauf die Kirſchen noch ſo lange ein wenig gekocht ſind, daß ſie gahr ſeyn können, ſo werden ſie mit einer Schaumkelle behutſam herausgefüllet, daß die mit eingeſchöpfte Suppe wieder zu der übrigen in der Pfanne ablaufen könne.

8) Sind ſodann die Kirſchen in ein Zuckerglas eingeleget worden, ſo muß die Suppe zu einem dicken Syrup noch einkochen; hierauf aber abgenommen, verkühlet und laulicht über die Kirſchen ausgegoſſen, das Glas aber nicht eher zugemachet werden, bis ſelbiger ganz kalt geworden iſt.

9) Wenn der Syrup in der Folge, und weßhalb öfters nachzuſehen iſt, ſich entlaſſen und dünne werden ſollte, ſo muß er ein oder das anderemal umgekochet werden, bis er auf beſtändig geſteht.

bb) Will man Kirſchen, beym Einmachen, wie die meiſten andern Früchte, behandeln, ſo hat man ſo zu verfahren.

1) Der Zucker wird nach gewöhnlicher Art gekocht und geläutert, bis er völlig ſpinnt.

2) Bey dieſer Verfahrungsart nimmt man Zucker und Kirſchen in völlig gleichem Gewichte. Alſo zu einem Pfunde Kirſchen ein Pfund Zucker.

3) Die an den Stielen verkürzte Kirſchen werden zu dem Zucker gethan, und ſo lange geſotten, bis ſie ganz kraus werden. Man nimt ſie denn mit dem Schaumlöffel ſo heraus, daß das Naſſe zu dem Zucker ablaufen müſſe.

4) Der Zucker muß, wenn die Kirſchen alle heraus ſind, noch ſo kochen, daß er wie ein Gallert völlig geſtehen könne. Er wird aber hierauf nicht eher auf die Kirſchen gelaſſen, als bis er verſchlagen

iſt. Sollte ſich dieſer Syrup einſt entlaſſen, ſo muß er wieder umgekochet werden.

cc) Noch iſt unter uns dieſe Art, die Kirſchen mit Zucker einzumachen, nicht ungebräuchlich:

1) Zu einem Pfunde ſchwarzer Kirſchen nimmt man ein Pfund geriebenen feinen Zucker, zu rothen aber etwas weniger.

2) Die Kirſchen werden mit dem Zucker ſchichtweiſe in einer Pfanne eingepackt, ſo daß die unterſte und oberſte Schicht von Zucker ſey.

3) Man preſſet andre Kirſchen durch, und gießt von dem Safte ſoviel über die eingepackten Kirſchen, daß ſie von dem aufgegoſſenen Safte bedecket ſeyn.

4) Wenn die Kirſchen einmal aufgeſotten, und die Nacht darauf mit einem übergedeckten Tuche ſtehen geblieben, ſo läßt man ſie des andern Tages wieder ſieden, bis ſie klar ſind.

5) Im Falle der Saft noch zu dünne wäre, ſo muß ſelbiger nach dem Herausnehmen der Kirſchen noch ſo lange gekochet werden, bis er die gehörige Dicke erlanget, und muß ſodann nicht warm, ſondern kalt, zu den Kirſchen hinzugelaſſen werden.

dd) Eine von dieſer letztern in etwas abgehende, aber doch auch ſehr gebräuchliche Art Zuckerkirſchen oder Kirſchen mit Zucker einzumachen, iſt dieſe:

1) Es werden nach Gutdüncken Kirſchen in einem groſſen Mörſel geſtoſſen, der Saft ausgepreſſet, und ſolcher ſo lange ſtehen gelaſſen, bis er ſich kläret und ſetzet, worauf er durchgekläret und mit ſo viel Zucker zum Feuer geſetzet wird, daß die damit einzumachenden Kirſchen ſüß genug davon werden können.

2) Die-

2) Dieſer mit Zucker vereinigte Kirſchſaft muß wohl geſchäumt und ſo lange gekochet werden, bis er wie ein Gallert geſteht. Auch kann man, wenn es gefällt, Nägelein und Zimmt mit hineinthun.
3) Iſt dieſer Saft ſtark genug gekochet, ſo läßt man ihn kühl werden, die einzumachenden Kirſchen werden mit dem abgekühlten Safte auf Feuer geſetzet und ganz langſam geſotten, bis ſie ſchrumpflicht werden. Hierauf nimmt man ſie heraus, und läßt das Naſſe mittelſt der Schaumkelle zu dem übrigen Safte ablaufen.
4) Nach völlig herausgenommenen Kirſchen wird der Saft bis zur gehörigen Conſiſtenz oder Dicke eingekochet, und nachdem er laulicht geworden iſt, über die Kirſchen in dem Aufbewahrungsgefäße ausgegoſſen.
5) Sollte der Syrup in der Folge ſich entlaſſen oder wäſſericht werden, ſo muß er, wie gewöhnlich, umgekochet werden.

ee) Es ſind unter uns noch die ſo genannten eingemachten Faßkirſchen bekannt, in Anſehung welcher folgende Vorſchrift zu bemerken iſt.

1) Es werden von den beſten Morellen (den größten ſauren Kirſchen) in ein klein recht dichte gemachtes Fäßgen, mit kurz abgeſchnittenen Stielen ſchichtweiſe, geſchüttet, und allemal dazwiſchen fein zerſtoßener und ausgeſiebter Zucker.
2) Das Faß muß im Einfüllen öfters gerüttelt werden, damit die Zwiſchenräume nicht leer oder loſe bleiben.
3) Auf ein Faß von ſechs bis ſieben Quart rechnet man vier Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochenen Zimmt und Nägelein, von jedem ein Quentchen.

4) Wenn

4) Wenn das Faß voll iſt, nachdem die unterſte und oberſte Schicht von Zucker gemachet worden, ſo läßt man es vierzehen Tage lang offen liegen.

5) Da die Kirſchen nach ein paar Tagen in heftige Gährung gerathen, ſo muß das Faß alsdenn täglich einigemal gerühret werden. Nach vierzehen Tagen aber wird das Faß zugeſpündet.

6) Da dieſe ſo eingelegte Kirſchen nicht nach jedermanns Geſchmack ſind, indem ſie faſt wie Branntwein ſchmecken, ſo iſt es beſſer, wenn man den Zucker vorher läutert, und ſo übergiebt. Das Faß wird alsdenn gleich zugeſpündet und feſt verpicht, damit keine Luft zukommen könne.

7) Das ſo zugeſpündete Faß muß alle Tage einmal umgekehret werden, damit das unterſte zu oberſt komme.

8) Wenn ein Faß angenommen worden, ſo dauren die Kirſchen nicht mehr darinn. Man muß ſie daher herausnehmen, und Gläſer damit anfüllen.

ff) Außerdem, daß man die Kirſchen mit bloßem Zucker einmachet, pfleget man ſie auch in Zucker und Eſſig zugleich einzulegen. Die eine Art iſt dieſe.

1) Man nimmt ſchwarze reife Kirſchen, und drücket ſie durch ein Haartuch, nachdem ſie von Stielen und Steinen entlediget worden. Der ausgedrückte Saft muß eine Nacht hindurch in einer Bouteille aufgehoben werden.

2) Des andern Tages ſchneidet man ſchönen reifen ſchwarzen Kirſchen die Stiele kurz ab, daß man ſie eben daran anfaſſen kann, wiegt zu einem Pfund Kirſchen zwey Pfund Zucker ab, und läßt ſolchen mit einem Drittel von jenem Safte und zwey Drittel Eſſig gelinde unter beſtändigem Abſchäumen

ſchäumen kochen, und darauf in einem irdenen Gefäße erkalten.

3) Die Kirſchen werden immittelſt in Gläſer mit etwas dazwiſchen geſtreueten Nägelein gefüllet, der kalte Zucker überhergegoſſen, ſodann aber die Gläſer mit Blaſen feſte zugebunden.

gg) Noch eine andere Art, **Eſſigkirſchen** einzumachen, iſt folgende.

1) Es werden in ein Glas ſchichtweiſe erſt geriebener Zucker, und alsdenn ſchwarze ſaure reife Kirſchen ohne Stielen, bis das Glas voll iſt, gepacket.

2) Nachdem ſtark gekochter und wieder kalt gewordener Weineſſig überhergegoſſen worden, wird das Glas nur mit Papier zugebunden, mit einer Nadel hin und wieder Löcher durchgeſtochen, und das Glas an der Sonne eine Zeitlang hingeſtellet, hernach aber an einem trockenen Orte verwahret.

3) Die Eſſigkirſchen ſowohl, als die Faßkirſchen, werden nur zum Braten gegeſſen, zu Fruchttorten oder anderm Gebackenen aber nicht gebrauchet, wie ſolches mit den Zuckerkirſchen wohl geſchehen kann.

hh) Es iſt oben geſaget worden, daß auch zu Zeiten **ſüße Kirſchen** eingemachet, hierzu aber nicht die weichfleiſchigten, ſondern die harten müſſen genommen werden. Es wird genug ſeyn, folgende zwey Einmachungsarten ſüßer Kirſchen ſich zu bemerken.

1) Auf ein Pfund Kirſchen nimmt man fünf Viertelpfund Zucker. Dieſen ſetzet man mit etwas Hindbeerenſaft zum Feuer, damit er wohl gekochet und geläutert werde. Wenn er zur rechten Dicke gekommen iſt, ſo nimmt man ihn ab, und läßt ihn kühle werden.

2) Den Kirſchen werden die Stiele verkürzet, zu dem Zucker gethan, und langſam geſotten.

3) Wenn der Zucker dicke geworden, daß die Probe davon nach dem Erkalten auf einem zinnernen Teller geſteht, ſo werden die Kirſchen eingeleget, und der Zucker, nachdem er zuvor verſchlagen, überhergegoſſen. Der obenſtehende Schaum muß abgenommen werden.

ii) Wie man aber ſaure Faßkirſchen hat, ſo hat man auch ſüße **Faßkirſchen**, deren Präparation folgende Puncte enthält.

1) Man nimmt harte ſpaniſche Kirſchen, ehe ſie völlig reif geworden, und drehet ihnen die Stiele ſo behende aus, daß kein Saft ausfließe.

2) Die Kirſchen werden in ein über und über bebundenes Fäßgen gethan, und wenn man will, etwas Nägelein, Zimmt und Muskatenblüthe, alles gröblich zerſtoßen, dazwiſchen geſtreuet.

3) Man nimmt hierauf ſo viel Zucker, als die Proportion des Fäßgens erfordern kann, läutert ihn, und ſchäumet ihn fleißig beym Kochen, daß er wie ein ordinairer fließender Syrup werde.

4) Hat man dieſen Syrup abgenommen und kühl werden laſſen, ſo wird er über dieſe ins Fäßgen gelegte Kirſchen gegoſſen, daß ſie davon eben bedecket werden.

5) Hierauf ſtellet man die Kirſchen an einen kühlen Ort, und ſieht nach einigen Tagen darnach, ſo werden ſie einen lieblichen Saft bekommen haben. Sollte aber der Saft gar zu dünne werden, und daher zu beſorgen ſeyn, er möchte zu ſäuern anfangen, ſo muß man allemal fein geſtoßenen Zucker hinzu ſtreuen, worauf ſich der Saft halten wird.

6) Die-

6) Dieſer Saft kann theils Fieberpatienten löffelweiſe gegeben, oder geſchwinde ein Kirſchwein daraus bereitet werden, wenn davon unter dem Weine oder Waſſer gemiſchet wird.

7) Dieſe Kirſchen müſſen immer unterm Safte gehalten werden. Wenn daher Saft zur Labung oder zum Kirſchwein davon genommen wird, ſo muß man ſo viel Kirſchen herausnehmen, als der Abgang des davon genommenen Saftes erfordert; damit keine Kirſchen ohne Saft blos liegen. Es werden ſodann die Kirſchen zum Confect über die Tafel gegeben.

kk) Alle vorbeſchriebene Arten, Kirſchen einzumachen, betreffen die Kirſchen, in denen die Steine oder Kernen gelaſſen werden. Es iſt aber auch in den Haushaltungen üblich, **Kirſchen ohne Steinen oder Kernen** einzumachen, da man denn ſolche Kirſchen ohne Kernen **eingemachtes Kirſchfleiſch** zu nennen pfleget. Hier ſind einige Vorſchriften dazu.

1) Wenn von den Kirſchen die Steine herausgemachet werden, ſo nimmt man zu jedem Pfund Kirſchen drey Viertelpfund Zucker, welcher erſt ein wenig gekochet werden muß.

2) In dieſen Zucker thut man die Kirſchen, und läßt ſie darinn gahr ſieden.

3) Wenn die Kirſchen mit der Schaumkelle herausgenommen werden, ſo muß man das Naſſe davon zu dem Zucker rein ablaufen, und den Zucker, wenn alle Kirſchen heraus ſind, zur gehörigen Conſiſtenz einſieden laſſen.

4) Die Kirſchen werden in ein Glas gethan, und der abgekühlte Zucker überhergegoſſen.

5) Sollte der Zucker in der Folge wäſſericht werden, ſo muß er, wie gewöhnlich, umgekochet und zur Beſtändigkeit gebracht werden.

6) Einige pflegen auch die Steine der Kirſchen aufzuklopfen, die Kerne herauszunehmen, ſolche zuletzt in den einſiedenden Zucker zu werfen, und ein paarmal mit aufſieden zu laſſen. Dieſe gahr gekochten Kerne werden mit den Kirſchen vermenget und eingeleget, woraus kein unangenehmer Geſchmack entſteht.

ll) Eine zweyte Art, das **Kirſchfleiſch** einzumachen, beſteht hierinn, daß

1) reifen ſchwarzen ſauren Kirſchen die Steine mit den Stielen zugleich behende ausgezogen werden, daß die Kirſchen nicht vermůſen, ſondern fein ganz bleiben.

2) Aus andern Kirſchen gleicher Art wird der Saft ausgepreſſet, und mit ſo vielem Zucker gekochet, als man glaubet, daß es ſůße genug ſeyn kŏnne.

3) Wenn dieſer Saft abgenommen und verkůhlet iſt, werden die Kirſchen hineingethan und langſam damit geſotten, bis ſie gahr geworden ſind.

4) Von denen mit der Schaumkelle herausgenommenen Kirſchen láßt man das Naſſe wohl zu der Suppe ablaufen, worauf dieſelbe zur gehŏrigen Dicke einſieden muß.

5) Wenn dieſer Syrup genugſam verſchlagen iſt, ſo wird er ůber die Kirſchen in dem Glaſe ausgegoſſen, und im Fall er ſich entlaſſen und noch wåſſern ſollte, ſo muß er wieder umgekochet werden.

6) Das eingemachte Kirſchfleiſch wird ſowohl an ſich ſelbſt als Confect angeſehen und gegeſſen, als auch zur Fůlle in Fruchttorten gebrauchet, worinn es eine vortreffliche Wirkung thut.

mm) So ſehr man aber auf naſſe eingemachte Kirſchen hålt, ſo werden doch **trockene eingemachte Kirſchen**

Kirſchen auch nicht aus der Acht gelaſſen. Man merke hiervon, daß

1) zu fünf Viertelpfund Kirſchen, welches Glaskirſchen oder Amarellen ſeyn können, ein Pfund Zucker geläutert werden müſſe.

2) Wenn der Zucker anfängt zu ſieden, ſo werden die Kirſchen hineingethan, daß ſie ein paarmal aufſieden müſſen.

3) Der Zucker wird ſodann abgegoſſen, und zur Hälſte eingekochet, die Kirſchen ſchüttet man wieder hinein, und läßt ſie bis an den andern Morgen darinn bey einem warmen Ofen ſtehen.

4) Den folgenden Tag werden die Kirſchen wiederum aufs Feuer geſetzet, und wenn der Zucker kochen will, wieder abgenommen.

5) Der Zucker wird durch einen Durchſchlag davon abgegoſſen, und die Kirſchen auf Papier, mit Zucker beſtreuet, beym Ofen getrocknet.

6) Der abgegoſſene Zucker kann zur Einmachung anderer Kirſchen, oder Säften von Kirſchen und andern Früchten, gebrauchet werden.

7) Wenn man den getrockneten Kirſchen ein beſſeres Anſehen geben will, ſo läßt man eine ganze Kirſche am Stiele, und ſtecket an dieſen noch fünf andere geöffnete und von den Steinen gereinigte Kirſchen.

8) Dieſe trocken eingemachten Kirſchen halten ſich länger als die naß eingemachten. Außerdem, daß ſie als eine trockene Confitüre beſonders gegeſſen werden, kann man ſie in dünnem Kirſchſafte aufquellen und als naſſe eingemachte Kirſchen zur Tafel bringen.

Nächſtdem, daß naſſe und trockene Kirſchen eingemachet werden, ſo werden auch Säfte von Kirſchen eingekochet, und man bedienet ſich dabey nicht

einer gleichen Verfahrungsart. Es ſollen aber nur von jeder Art die bequemſten angeführet werden, da man die Kirſchſäfte theils mit Zucker allein, theils mit Zucker und zerſtoßenen Kernen, theils aber ohne Zucker und Kernen ganz ſimpel einkochet.

nn) Will man den Saft von Kirſchen mit Zucker einkochen, ſo muß man folgende Vorſchrift zum Wegweiſer nehmen.

1) Man ſetzet reife ſaure Kirſchen, nachdem die Stiele abgerupfet worden, in einem Keſſel aufs Feuer, damit ſie zerkochen; ſie werden mit einem Holze fleißig umgerühret, damit ſie nicht anbrennen, bis ſie alle zerplatzet ſind, und von den Steinen losgehen.

2) Hierauf reibet man die ſo zubereiteten Kirſchen durch einen Durchſchlag, daß die Steine zurückbleiben, und kochet den Saft unter ſtätem Umrühren ohne zugethanes Waſſer. Zucker wird nur nach Proportion ſo viel hinzugethan, als man den Saft nach ſeinem eigenen Gefallen ſüße haben will.

3) Der Saft muß ſo lange kochen, bis er erkaltet ſteif ſteht, und ſich zerſchneiden läßt. Man thut ihn aber in einen Topf von Steingut, und verwahret ihn an einem trockenen Orte. Sollte er ſich verdünnen, ſo muß er wieder umgekochet werden.

oo) Will man dieſen Saft mit zerſtoßenen Kirſchkernen ohne Zucker haben, ſo wird folgender Geſtalt damit umgegangen.

1) Die Kirſchen werden nach vorhergehender Vorſchrift in einem Keſſel gekochet, und der Saft durch einen Durchſchlag getrieben.

2) Die zurückgebliebenen Steine werden klein geſtoßen, in einem beſondern Gefäße, mit ein wenig ange-

angegoſſenem Kirſchſafte, ein paarmal aufgekochet, ſodann durch ein leinen Tuch gezwungen und durchgekläret; hierauf aber mit dem übrigen Kirſchſafte zuſammengethan, und dicke eingekochet.

3) Dieſer eingekochte Saft, deſſen Probe iſt, daß er nach dem Erkalten geſtehe, und ſich ſchneiden laſſe, wird gleichfals in ſteinernen Töpfen aufbewahret, und hält ſich einige Jahre.

4) Sollte der dicke Saft dereinſt oben ſchimmlicht werden wollen, ſo muß der ganze Topf etwas in einen Backofen, nachdem das Brod herausgezogen worden, geſetzet werden, ſo wird er wieder gut.

5) Dieſer Saft kann zu Saucen und Fruchttorten gebrauchet werden. Gemeiniglich aber wird er am liebſten zu Kirſchweine genommen.

pp) Will man endlich **Kirſchſaft ohne Zucker und Kernen** haben, ſo geht man damit folgenden Weg.

1) Der Kirſchſaft wird ausgepreſſet, worauf man ihn ein paar Stunden ſtehen läßt, da er denn noch einmal durch ein Tuch gegoſſen oder durchgekläret wird.

2) Dieſer durchgeklärte Saft wird gekochet und wohl geſchäumet, bis er nach dem Erkalten wie ein Gallert ſteht.

3) In währendem Kochen aber muß der Saft fleißig umgerühret, und hierdurch deſſen Anbrennen verhindert werden.

4) Wenn der Saft verſchlagen, wird er in ſteinerne Töpfe gethan. Sollte er nach einigen Tagen ſich entlaſſen und dünne werden, ſo muß man ihn ſofort umkochen.

5) Dieſer Saft wird zu vielen Saucen und Speiſen gebrauchet, theils ihnen eine ſchöne Farbe, theils aber auch ihnen einen angenehmen Geſchmack zu geben.

6) Als eine Hauptregel iſt bey dieſen und andern Säften und Früchten, bey denen es uns hauptſächlich um die Beybehaltung ihrer guten Farbe zu thun iſt, daß ſie nicht in kupfernen oder eiſernen Gefäßen geſotten werden; als wovon eine ſchmuzige oder ganz ſchwarze Farbe entſtehen würde. Man muß alſo entweder meſſingene Einmachkeſſelgen oder verzinnte Kaſſerollen, aber irdene Schmoortöpfe und Tiegel erwählen. Es wäre denn, daß man eiſernes Kochgeſchirr hätte, welches ſo wenig ſchwarz färbet, als den Speiſen einen Abſchmack zuwegebringt; dergleichen in manchen Gegenden jetzt gegoſſen werden. Denn von der Schweiz iſt bekannt, daß daſelbſt, zu großem Vortheile der Haushaltungen, eiſernes Kochgeſchirr durchgängig eingeführet iſt. Ich will bey dieſer Gelegenheit anführen, wie man allda ſolches Geſchirr zum beſten Küchengebrauche vorbereitet.

Man glühet die eiſernen Töpfe, Kaſſerollen, Pfannen u. ſ. w. durch und durch, beſchmiert dieſelben, wenn ſie noch glühend ſind, aus- und inwendig mit Speck, läßt ſie erkalten, reibet ſie alsdenn mit einem rauhen Kieſelſteine wohl ab, und ſiedet ſie hierauf mit einer ſcharfen Lauge ſtark aus, kochet endlich auch ein- oder zweymal Sauerkraut darinn, ſo wird den eiſernen Geſchirren alle Schwärze benommen, und in ihnen, wenn ſie nur allezeit reinlich gehalten werden, keine Speiſe weiter gefärbet werden. Den Roſt, welchen dergleichen Geſchirre leicht zu erzeugen pflegen, kann man dadurch verhüten, wenn man ſie verzin-

verzinnet, oder Leinöl eine Zeitlang gelinde kochet, und ſodann zerlaſſenes Bley mit Vorſicht hineingießt; hiermit etwas Hammerſchlag vermiſchet, und das Eiſenwerk damit ausreibet; man muß es aber, kurz vor dem Gebrauche, der Reinlichkeit halber, wieder mit Sande ausſcheuern. Uebrigens muß das Küchengeſchirr in den Eiſenwerken nicht aus **rothbrüchigem**, ſondern aus **kaltbrüchigem Eiſen** gegoſſen werden, welches letztere die Speiſen weder ſchwärzet, noch ihnen einen Eiſengeſchmack mittheilet, auch nicht ſobald roſtet; wie ſolches alles in der öconomiſchen Encyclopädie des Herrn D. **Krünitz**, Th. 10. S. 574 und 664. mit mehrern zu leſen iſt.

Wenn ich aber nach dieſer Einſchaltung wieder einlenke, ſo iſt noch zu wiſſen, daß man, da die Säfte ſtark wider das Anbrennen umgerühret werden müſſen, ſich auch keiner ſolchen eiſernen Schaumkellen, welche nicht überzinnet, ſondern von ſchwarzem Eiſen ſind, bediene, weil die rothe Farbe der Säfte auch hiervon ſchwärzlich werden kann, daher es beſſer iſt, ſtatt letzterer hölzerne Spateln zum Umrühren zu gebrauchen.

qq) Sonſt hat man außer obbeſchriebener Kirſchſäfte noch einen ſo genannten **Kirſchenextract**, woraus **Kirſchwein** bereitet wird. Die Vorſchrift hierzu iſt dieſe.

1) Schwarze ſaure recht reife Kirſchen werden mit ſamt den Kernen recht klein geſtoßen, durchgepreſſet, der Saft aber noch einmal durchgelaſſen, damit er recht klar werde; als wozu man ſich eines Haartuches bedienet.

2) Zu einem Quart Saft wird ein Pfund weißer geſtoßener Zucker gethan, und ſo lange gerühret, bis er ganz zergangen iſt.

3) Der Saft wird in recht reine und ausgetrocknete Bouteillen, wenn noch ein paar Stück Nägelein und ein klein Stück Zimmt hinzugethan iſt, gefüllet, wohl zugepfropfet, verpicht, und in Sand in den Keller geſetzet.

rr) Da die Kirſchen unter allen Obſtfrüchten im eingemachten Zuſtande faſt durchgängig gar ſehr beliebt ſind, ſo ſind auch die davon bereitete **Paſten** gleichfals im vorzüglichen Werthe. Man nennt aber **Paſten** allerhand Säfte von Früchten, die zu dem Zweck ſo ſtark eingeſotten werden, daß man Küchlein daraus bilden, oder allerley Figuren darinn drücken könne. Man hat davon folgenden Unterricht zu bemerken

1) Man drücket die reifen Kirſchen durch ein Haarſieb oder Tuch und zerſtößt die Häute in einem Mörſer. Dieſes Zerſtoßene läßt man wieder durch ein Tuch oder Haarſieb gehen, ſetzet es zum Feuer, läßt es bis auf die Hälfte einſieden, und thut ein halb Pfund Zucker zu einem jeden Pfunde dieſes Safts, worauf er ſo lange geſotten wird, bis er gleichſam zu einem dicken Teige geworden iſt.

2) Noch beſſer verfährt man, wenn man die Kirſchen ein wenig drücket und mit den Händen zerknirſcht, und darauf dasjenige, was nicht durch das Sieb laufen will, durch einen Beutel von feſter Leinewand preſſet. Die Häute der Kirſchen und was übrig bleibt, werden in einem Mörſer geſtoßen und ſodann auch durchgedrücket. Zu einem jeden Pfund Kirſchen wird ein halb Pfund Zucker gethan, und die Maſſe bis zu ihrer völligen Dicke eingeſotten. Hierauf machet man länglichte Walzen, Nudeln oder Makarons davon,

von, leget ſie auf Schieferſteine, und trocknet ſie in einer warmen Stube. Will man den Geſchmack verändern, ſo kann man Saft von Hindbeeren zu dem Kirſchſafte hinzuthun, wodurch man einen ſo genannten parfümirten Geſchmack hervorbringen kann. Es paſſen aber die Säfte von ſauren Kirſchen und Hindbeeren weit beſſer als von Johannisbeeren, welche letztere unter dem Kirſchſafte keine ſo angenehme Wirkung thun. Nur bey ſüßen Kirſchen iſt der Johannisbeerenſaft anzupreiſen. Denn da erſtere an und für ſich matt ſind, ſo wird der Geſchmack durch den zugeſetzten Saft von Johannisbeeren reizend, (piquant). Uebrigens wird man aus obſtehender Vorſchrift zu den Paſten geſehen haben, daß die Kerne aus den Steinen nicht mit genommen werden, wie bey einigen Kirſchſäften geſchieht. Und da die Steine aus den Kirſchen zuvor herausgezogen werden, bevor das Fleiſch gepreſſet wird, ſo hat man den rechten Handgriff davon ſich zu merken, welcher dieſer iſt: Die Kirſchen werden mit den Spitzen zweyer Finger gedrückt, mit der andern Hand aber die Stiele angefaßt, wodurch ſich die Steine ohne Zerknirſchung des Fleiſches leichtlich herausziehen laſſen.

E. E. Pflaumen.

Es werden die ſo genannten Franzöſiſchen hier zu Lande aber erzogene friſche Pflaumen nicht nur naß und trocken eingemacht, oder Paſten davon bereitet, ſondern es geſchieht auch ein gleiches mit unſern einheimiſchen Landpflaumen, welche letztere aber von der größten Art seyn müſſen. Denn kleine magere Pflaumen ſchicken ſich nicht zu naſſen oder trockenen Confitüren,

türen, und ſtellen auf der Confecttafel ſehr ſchlechte Figuren vor.

aa) Will man Franzöſiſche Pflaumen einmachen, ſo muß das hauptſächliche in folgende Puncte gefaſſet werden.

1) Die Pflaumen werden ſowohl geſchälet als auch ungeſchälet eingemachet. Man läßt ihnen auch die Steine, und beſchabet allein die Stiele, um ſie deſto grüner zu machen. Die geſchälten Pflaumen müſſen nach der Hand in reines friſches Waſſer geworfen werden.

2) Die beſten Arten zum Einmachen ſind, **Perdrigon, Imperiale, Diapree, d'Abricot, Brignolle** und die überall bekannte **Catharinenpflaume** und **Reineclaude.** Man muß aber dieſe Pflaumen nicht nehmen, wenn ſie überreif und von ſelbſt abgefallen ſind. Die beſte Zeit iſt, wenn ſie anfangen reif zu werden.

3) Die Pflaumen, welche man zum Einmachen gemeiniglich ſchälet, ſind diejenigen, welchen die Haut im Reifen roth wird; die grünen läßt man ungeſchälet, welches ihnen ein beſſer Anſehen machet. Einige aber laſſen doch auch die rothen ungeſchälet, und haben die Meynung, daß von der entnommenen Schale der Delicateſſe der Frucht etwas entgehe; wie es denn im Grunde auch nicht zu läugnen iſt; daß manche Obſtfrüchte ihren eigenen Geſchmack mit der Haut verlieren.

4) Wenn Pflaumen mit der Haut eingemachet werden, ſo müſſen ſie etwas im Waſſer angeſotten werden. Damit aber die Haut nicht aufſpringe, muß man ſie hin und wieder mit einer feinen Spicknadel ſtechen, welcher Handgriff auch bey den einzumachenden Kirſchen dienlich iſt, ihr Aufberſten zu verhindern. Es werden aber die Pflau-

men in bereits ſiedendes Waſſer geworfen, worinn ſie zu Grunde gehen. Sobald ſie in die Höhe kommen, nimmt man ſie vom Feuer, und des folgenden Tages werden ſie mit eben dem Waſſer wieder ans Feuer geſetzt, ohne doch daß ſie eigentlich ins Kochen kommen mögen.

5) Sind die Pflaumen ſo weich, daß ſie ſich mit den Fingern drücken laſſen, ſo wirft man ſie in kaltes Waſſer, und nimmt zu jedem Pfund Pflaumen fünf Viertelpfund Zucker, welcher Vorſchriftsmäßig geläutert werden muß.

6) Von dem geläuterten Zucker giebt man zwey drittel vier und zwanzig Stunden lang auf die Pflaumen, läßt den abgegoſſenen nebſt dem zurückbehaltenen etwa zwölfmal aufſieden, und gießt ihn über die Pflaumen. Nach zween Tagen aber muß man den Zucker abermals ſo oft aufkochen, und wird wieder über die Pflaumen gegoſſen. Endlich nach vier und zwanzig Stunden wird der Zucker gekocht, bis er Perlen am Löffel machet, alsdenn läßt man die Pflaumen darinn ein paarmal aufſieden, füllet ſie in Gefäße, und gießt den erkalteten Zucker darüber.

7) Das Aufbewahrungsgefäß ſoll man drey Tage unbedecket laſſen, hernach aber ein Papier auflegen, und wenn die Früchte ankommen wollten, ein friſches darauf legen. Dieſes machet die Confitüren ſchöner, als wenn das erſte Papier früher weggenommen würde; indem ſelbiges den Schimmel an ſich zieht, der ſich ſonſt leicht bey dieſer und mehrern andern naſſen Confitüren wie ein Fell oben aufſetzet.

8) Da nur beſchriebener Weg die Pflaumen einzumachen ſehr weitläuftig iſt, zur Erhaltung der grünen Farbe grüner Pflaumen z. E. der Reine-

claude u. ſ. w. beſonders aber dienlich ſeyn ſoll, ſo hat man eine noch ganz kürzere Art, die Pflaumen einzumachen, welche im Gegenſatz gegen der erſteren a la Bourgeoiſe in Frankreich genannt wird. **Bürgerliche Pflaumenconfitüren** ſind alſo, wenn Pflaumen, indem ſie reif werden wollen, beſonders und am liebſten die grünen, mit einer Nadel hin und wieder geſtochen werden. Man wiegt eben ſo ſchwer Zucker, auch wohl etwas weniger ab, läutert ihn bis er ſpinnt, läßt die Pflaumen darin ſieben bis achtmal aufſieden, ſchäumet ſie fleißig ab, beweget ſie auch beſtändig. Wenn ſie halb kalt ſind, werden ſie mit einem Schaumlöffel herausgefiſchet, in ein Glas gethan, und der Zucker, wenn er vollends erkaltet, überhergegoſſen.

Unſre einheimiſche deutſche Pflaumen werden theils auch wie die vorgedachten franzöſiſchen, theils aber ſowohl **unreif** als **reif** nach folgender Vorſchrift meiſtens eingemacht.

bb) **Unreife deutſche Pflaumen** machet man alſo ein.

1) Die Pflaumen werden abgenommen, wenn ſie eben anfangen blau zu werden, und noch völlig hart ſind.

2) Nach dem Abnehmen muß man ſie einige Tage hindurch liegen laſſen, daß ſie anfangen etwas anzuwelken.

3) Wenn ſie ſauber abgeſchälet worden, ſo nimmt man zu einem jeden Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker; welcher mit ein wenig Roſenwaſſer bis zum Spinnen gekochet und geläutert wird, worauf man die Pflaumen hineinleget, und ſo lange ſieden läßt, bis ſie ziemlich weich geworden ſind.

4) Hat man die Pflaumen herausgenommen und wohl abtriefen laſſen, ſo wird der Zucker für ſich allein noch mehr eingekochet; wenn er aber abgekühlet iſt, über die Pflaumen in dem Aufbewahrungsgefäße hergegoſſen. Sollte ſich der Syrup entlaſſen, ſo muß er wieder umgekochet werden.

Reife **Pflaumen** kann man theils mit **Zucker**, theils mit **Honig** einmachen.

cc) **Reife Pflaumen** mit **Zucker** einzumachen, verfährt man folgender Geſtalt.

1) Den reifen Pflaumen, die aber doch nicht überreif und zu weich bereits ſeyn müſſen, wird die blaue Haut abgezogen, in der Mitte von einander geſchnitten, und die Steine herausgenommen.

2) Auf ein Pfund von Steinen entnommener Pflaumen wird ein Pfund Zucker gerechnet.

3) Wenn der abgewogene Zucker geläutert, und zur nöthigen Conſiſtenz eingekochet iſt, ſo leget man die Pflaumen hinein, die aber nur einmal aufſieden dürfen.

4) Sind die Pflaumen hierauf mit der Schaumkelle behende herausgenommen worden, ſo muß der Zucker noch nachkochen, doch darf er auch nicht allzu dicke werden.

5) Iſt der Zucker kühl geworden, ſo gießt man ihn über die Pflaumen her, und gießt ihn wieder ab, wenn er dünne werden ſollte, um ihn abermals zum Beſtehen umzukochen.

dd) **Reife Pflaumen** werden auch in **Honig** eingeleget, und folgender maßen behandelt.

1) Man nimmt die Pflaumen, wenn ſie zwar reif, aber doch noch nicht überreif oder weich geworden ſind.

2) Dieſen Pflaumen wird die Haut nicht abgezogen, ſondern wenn ihnen der blaue Staub abgewiſchet

wiſchet worden, leget man ſie in einen Topf von Steingut.

3) Ueber dieſe Pflaumen wird verbeſſerter Honig gegoſſen, ein hölzerner Deckel, der in den Topf hineingeht, darauf geleget, und mit einem kleinen Steine beſchweret.

4) Wenn man die Pflaumen ohne Honig ganz trocken auf dem Tiſche haben will, ſo muß man ſelbige in einem Gefäße über Kohlen mit Waſſer aufſetzen, damit der Honig flüßig, und mit dem Waſſer vereiniget werde. Man nimmt ſie denn mit der Schaumkelle heraus, leget ſie in ein Sieb oder Durchſchlag, übergießt ſie mit laulichtem Waſſer, und wiederholt ſolches ſo lange, bis aller Honig davon gekommen. Man trocknet ſodann die Pflaumen, und das Honigwaſſer kann zu Eſſig oder anderm häuslichen Gebrauche verwendet werden.

5) Eben dieſe reife **Pflaumen** werden auch ſo in **Honig** geleget, daß ſie **grün** bleiben müſſen. Man nimmt ſie nämlich, wenn ſie zwar reif, aber nicht überreif ſind, und zieht ihnen die blaue Haut ab. Um dieſes deſto geſchwinder zu vollführen, tunket man die Pflaumen in heißes Waſſer, und kühlet ſie hernach wieder in kaltem ab, worauf ſie die Haut leicht fahren laſſen. Hierauf aber thut man ſie in Gläſer oder Töpfe, und übergießt ſie mit verbeſſertem Honig, welcher ihnen die grüne Farbe des Fleiſches laſſen wird. Man kann dieſe reife grüne und reife blaue Pflaumen zugleich aufgeben, und die eine Art mit der andern garniren, wenn ſolches etwa nicht mit andern Obſtconfitüren beliebet wird.

ee) Es werden aber die Pflaumen nicht nur, vorhergehenden Vorſchriften gemäß, in Zucker und

Honig

Honig allein eingemachet, ſondern man bedienet ſich auch des Eſſigs zu gleichem Endzwecke.

1) Es werden zwar reife, aber noch harte Pflaumen genommen, das Blaue abgewiſchet, und die Stiele daran gelaſſen, auch einigemal mit einer Spicknadel durchſtochen.

2) Ein Schock Pflaumen erfordern etwa drey Pfund Zucker und ein Quart Weineſſig, welcher nebſt dem Zucker und einen Loth Zimmt und halb ſo viel Nägelein in einem Keſſel gekochet werden muß, bis der Zucker etwas dicke wird. Der Keſſel muß überzinnt ſeyn, damit der Eſſig den Zucker nicht ſchwarz mache, oder falls er gar von Eiſen wäre, ſo müßte er von Eiſen obbeſchriebener Art ſeyn, welches die Speiſen nicht ſchwarz machen kann.

3) Wenn der Zucker kalt geworden, wird er über die Pflaumen gegoſſen, und acht Tage darauf gelaſſen. Dann gießt man ihn ab, kochet ihn wieder dicke auf, und gießt ihn wieder über. Nach acht Tagen endlich werden die Pflaumen mit dem Zucker geſotten, bis ſie anfangen wollen zu platzen. Nachdem ſie aber kalt geworden ſind, werden ſie in die Aufbewahrungsgefäße gepacket, und der Zucker überhergegoſſen.

4) Noch hat man eine Vorſchrift in Anſehung der **Eſſigpflaumen**, vermöge deren zu ſechs Pfund Pflaumen nur drittehalb Pfund Zucker und ein Quart Eſſig genommen werden. Der Zucker wird erſt mit dem Eſſig ordentlich abgekläret, welches durch Hinzuthuung des zu Schaum geſchlagenen Weißen von einem Eye geſchieht. Das Aufkochen des Eſſigs aber wird nur drey Tage lang nach einander wiederholet, worinn die Pflaumen zum letztenmale nur etwas aufkochen

 dürfen.

dürfen. Die kalt gewordenen Pflaumen werden hernach in ihre Gefäße eingeleget, und der abgekühlte Syrup überhergegoſſen.

5) Die Eſſigpflaumen können nach der erſten oder der andern Art eingemachet ſeyn, ſie werden ſich immer ein paar Jahre hindurch recht wohl erhalten laſſen.

ff) Es werden aber auch die **Pflaumen** nicht nur als eine naſſe, ſondern auch als **trockene Confitüre** eingemachet, wobey man alſo zu Werke gehen muß.

1) Man wählet reife, aber noch nicht zu weiche oder überreife Pflaumen, welchen man die Haut abnimmt, ſie in kochend Waſſer leget und ſieden läßt, damit ſie faſt gahr werden.

2) Wenn die geſottene Pflaumen aus dem Waſſer genommen worden, ſo leget man ſie in ein Sieb, daß ſie darinn abtriefen und trocken werden mögen.

3) Der nach Gutdünken genommene Zucker wird geläutert und zur ziemlichen Dicke eingekochet.

4) Hat man den geläuterten Zucker ein wenig abkühlen laſſen, ſo werden die Pflaumen hineingethan, und mit dem Zucker gelinde zuſammen geſotten, daß ſie völlig gahr werden; worauf man ſie mit der Schaumkelle herausnehmen, auf eine zinnerne Schüſſel legen, den Zucker herübergießen, und etliche Stunden ſo ſtehen laſſen muß.

5) Sodann werden die Pflaumen auf einen Schiefer geleget, und in einer warmen Stube getrocknet. Man muß ſie fleißig umkehren, damit die unterſte Seite auch trocken werde. Es iſt daher nöthig, die Schiefer mit fein geſtoßenem Zucker zu beſtreuen, damit die Frucht nicht anklebe; welche Vorſicht bey allen zu trocknenden Confitüren gebrauchet werden muß.

6) Es

6) Es läßt zierlich, wenn einige Pflaumen an einer Seite aufgeſchnitten, die Steine herausgenommen, und über andere ganze Pflaumen, die ihren Stein noch haben, gezogen werden, wodurch die ſo behandelten Pflaumen in einer anſehnlichen Größe erſcheinen.

7) Die getrockneten Pflaumen werden ſchichtweiſe in Schachteln eingeleget, überall aber darinn mit Puderzucker beſtreuet.

gg) Endlich iſt auch noch eine **Pflaumenmarmelade** zu merken, welche auf mehr als eine Weiſe in den Haushaltungen genutzet wird.

1) Es werden Pflaumen in heißes Waſſer, hierauf aber in kaltes Waſſer geleget, um ſie bequem abhäuten zu können. Die Steine aber werden herausgenommen, und ſo lange bey Seite geleget.

2) Die Pflaumen werden mit Zucker, unter ſtätem Umrühren mit einem hölzernen Löffel oder dergleichen Kelle, gekochet und hierdurch das Anbrennen verhütet; zu welchem Ende das Feuer auch nicht ſehr ſtark ſeyn muß. Das Kochen geſchieht aber ſo lange, bis die Maſſe ſteif genug geworden iſt. Die Steine werden aber aufgeſchlagen, den Kernen die Haut abgezogen, letztere in Striemeln zerſchnitten, und zuletzt auch unter die Maſſe gerühret. Der Zucker wird in der Maaße zu den Pflaumen genommen, daß auf fünf Pfund derſelben ein Pfund Zucker gerechnet wird.

3) Die Marmelade wird in ſteinernen Töpfen aufbewahret, und man brauchet ſie zu einer Fülle in Fruchttorten, oder machet Suppen davon mit Wein, Zucker, Zimmt und Zitronſchalen, welche letztere fein zerhacket genommen werden.

4) Man hat noch eine zuſammengeſetzte **Marmelade**, die von **Pflaumen und Aprikoſen**

gemachet wird. Beyderley Früchte werden nach herausgenommenen Steinen ganz gelinde zu einem Muß gekochet, hierauf mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarſieb ſtark durchgerühret. Nach dem Gewichte des Saftes läutert man eben ſo ſchweren Zucker, ſchüttet die Marmelade hinein, thut die aufgeklopfte, abgehäutete und länglicht zerſchnittene Kerne hinzu, rühret alles unter einander, läßt es auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, füllet es in Gefäße, und ſtreuet geſtoßenen Zucker dick überher.

F. F. Schlehen, Schlehenpflaumen.

Da der Schwarzdorn in einigen Gegenden ſehr häufig in wilden Hecken angetroffen wird, ſo läßt man auch allda deſſen Früchte nicht unbenutzet, und machet ſie eben ſo gut ein, als die Pflaumen; wie denn ſogar der gemeine Mann ſich darauf verſteht, die Schlehen in ſcharfen aufgekochten Biereſſig einzulegen, und ſie zum Braten zu eſſen, da ſie denn ſo übel eben nicht ſchmecken, wenn ſie zumal mit geſtoßenem Zucker bey Tiſche wohl beſtreuet werden. Für den Tiſch des Mittelmannes aber werden ſie mit Zucker eingemachet, der mit ihnen einerley Gewicht haben muß.

1) Die Schlehen werden genommen, wenn ſie noch hart ſind, mit einer Spicknadel an zwey oder drey Orten zerſtochen, in ein mit heißem Waſſer angefülltes Gefäß geworfen, darinn zugedecket und ſo lange gelaſſen, bis ſie grün werden.

2) Wenn die Früchte aus dem Waſſer genommen und trocken geworden ſind, ſo werden ſie in geläuterten Zucker gethan, womit ſie aufſieden, und darinn weich werden müſſen.

3) Die Schlehen werden mit der Schaumkelle herausgenommen, der Zucker aber bis zur gehörigen Dicke nachgekochet.

4) Der nun wohl eingekochte Zucker muß abkühlen, worauf er in den Aufbewahrungsgefäßen über die Schlehen hergegoſſen, und wenn er ſich in der Folge entlaſſen, und dünne werden ſollte, abermals umgekochet werden muß.

5) Die Schlehen heißen aber auch für den Tiſch des Mittelmannes **Eſſigſchlehen**, wenn ſie auf eben die Weiſe wie die Eſſigpflaumen eingemachet worden; welche letztere auch zugleich die Vorſchrift zum Einmachen der erſtern abgeben.

6) Es iſt auch nicht ungewöhnlich, die Schlehen in Honig einzulegen. Man bedienet ſich hierzu des verbeſſerten Honigs, und verfährt dabey eben ſo, wie vorhin von den reifen Pflaumen iſt geſaget worden. Andere läutern den Honig hierzu auf folgende Art. Sie nehmen halb Waſſer und halb weißen Honig, thun ein paar zerklopfte Eyerweiß dazu, ſchäumen und ſieden den Honig ſo lange, bis er beginnt ein wenig dick zu werden; und wenn er abgekühlet iſt, ſo wird er über die Früchte hergegoſſen.

7) Die eingemachten Schlehen werden zum Braten allein gegeſſen, und vertreten die Stelle eingemachter Oliven, die in manchen Häuſern eben nicht um des Wohlſchmackes willen, ſondern zur Stärkung des Magens genoſſen werden.

8) Auch der Saft von Schlehen iſt nicht ungebräuchlich. Man kann ihn ſo einkochen, wie mit dem Kirſchſafte zu geſchehen pfleget. Man vermengt ihn gern mit andern Säften, wenn es darauf abgeſehen iſt, daß der Magen wider einen

beſorglichen Durchfall in etwas zuſammengezogen werden ſoll.

G. G. Aprikoſen.

Die Aprikoſen ſind unter allen Obſtfrüchten diejenigen, welche durch das Einmachen gar nichts verlieren, ſondern von dem hineindringenden Zucker einen noch angenehmern Geſchmack erhalten, als ſie vom Baume an und für ſich ſelbſt haben konnten. Es iſt daher leicht zu erachten, daß man eine ſo wohlſchmeckende Confitüre auf mehr als einem Wege zu erhalten geſuchet und gefunden habe, da man ſie grün und reif, naß und trocken, eingemachet; auch angenehme Marmeladen und Paſten davon bereitet.

aa) Grüne oder unreife Aprikoſen behandelt man beym Einmachen nach folgender Vorſchrift.

1) Es müſſen die Aprikoſen abgenommen werden, wenn ſie inwendig noch keinen harten Stein haben, ſondern ſolcher annoch weich iſt.

2) Man wirft ſie in klares Waſſer, worinn ein wenig guter Weinſtein gethan worden iſt. Hiervon wird die Frucht entgrünet, jede beſonders abgetrocknet, und dabey das äußerliche rauhe Fell wegen des beizenden Weinſteines leicht abgerieben.

3) Auf jedes Pfund Früchte wird ein Pfund Zucker genommen, und beydes zugleich übers Feuer gebracht.

4) Wenn die Aprikoſen weich genug geworden ſind, ſo werden ſie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der zurückgebliebene Zucker aber muß noch bis zur rechten Dicke eingekochet werden.

5) Wenn der dick gewordene, und vom Feuer zurückgenommene Zucker faſt erkaltet iſt, ſo wird er über die Früchte ausgegoſſen, und im Fall er ſich nach-

nachmals wieder entlaſſen ſollte, ſo muß er wieder aufgekochet werden.

bb) Die reifen Aprikoſen werden theils geſchält, theils ungeſchält eingemachet. Die bekannteſten Vorſchriften erfordern folgendes.

1) Die Aprikoſen werden gegen Abend geſchälet, oben eine kleine Oeffnung gemachet, die Steine von unten mit einem Hölzgen herausgeſchoben, in eine breite Schüſſel neben einander hingeleget, und fein zerſtoßener Zucker überhergeſtreuet.

2) Sollen die Früchte ſich halten, ſo muß man ſo ſchwer Zucker als Aprikoſen nehmen. Nimmt man aber nur die Hälfte Zucker gegen die Aprikoſen, dem Gewichte nach, ſo behalten die Früchte den Geſchmack beſſer, dauren aber nicht ſo lange.

3) Die Aprikoſen läßt man nur eine Nacht zugedecket ſtehen, nimmt ſie des andern Tages aus dem in Saft übergegangenen Zucker, und kochet dieſen geſchwinde über den Flammen des Feuers.

4) Wenn der Schaum von dem Zucker mehrentheils abgenommen iſt, ſchüttet man die Aprikoſen hinein, und läßt ſie ſieden, bis der Zucker dicke genug iſt. Man muß aber nicht viel rühren, damit die Früchte nicht zergehen und Muß werden.

5) Wenn der Zucker anfängt zu ſpinnen, nimmt man die Aprikoſen vom Feuer, läßt ſie erkalten, und packet ſie, nachdem die aus den Steinen gemachte abgeſchälte Kernen hineingeleget worden, ordentlich in Gläſer, gießt den Zucker überher, und verwahret ſie.

6) Man kochet auch wohl den Zucker recht dicke, und gießt ihn überher, ſo candiret ſolcher und erhält das Eingemachte beſſer.

Anmerkung. Das in dieſer Vorſchrift Nr. 5. enthaltene Einlegen der abgeſchälten Kerne in die Aprikoſen iſt nicht recht ſicher. Denn wenn dieſe Kerne, die ſonſt auf den Geſchmack und Zierlichkeit der Aprikoſen eine vortreffliche Wirkung thun, ungeſotten hineingeleget werden, ſo können ſie die Confitüre bald rauh und ſchimmelnd machen. Dieſerwegen iſt es rathſamer, die Kerne auch beſonders in Zucker zu ſieden, und ſie hierauf in die aus dem Zucker mit der Schaumkelle herausgenommenen Aprikoſen, wenn ſie meiſt erkaltet ſind, hineinzuſchieben, ſodann aber über die Früchte den abgekühlten Zucker auszugießen.

cc) Eine noch kürzere Art, die Aprikoſen einzumachen, iſt dieſe.

1) Es werden reifen Aprikoſen, geſchälten oder ungeſchälten, die Steine ausgenommen.
2) Geſtoßener Zucker und ein wenig Waſſer werden mit den Früchten zugleich übers Feuer gebracht.
3) Man läßt alles zuſammen ein paarmal aufſieden, und die meiſt erkaltete Confitüre wird, wie gewöhnlich, in Gläſer gethan.
4) Sollte der Zucker einſt nachwäſſern, ſo muß er wieder abgegoſſen und umgekochet werden, bis er ſeinen Beſtand hat.

dd) Die Aprikoſen geben auch eine gar niedliche trockene Confitüre ab, wozu man unter mehrern andern folgende zwey Vorſchriften als die brauchbarſten anzuſehen hat.

1) Es werden ſchöne große Aprikoſen, wenn ſie noch ein wenig härtlich ſind, ſauber abgeſchälet, in der Mitte von einander geſchnitten, und, nach herausgenommenen Steinen, gleich in reines kaltes Waſſer gethan.

2) Der

2) Der Zucker wird geläutert und bis zur rechten Dicke gekochet; und er wird eben ſo ſchwer genommen, als die Aprikoſen ſind.

3) Der zur gehörigen Dicke gekommene Zucker wird abgenommen und ein wenig abgekühlet, die Aprikoſen aber aus dem Waſſer genommen, ganz trocken ausgeſchwenkt, und in den halbwarmen Zucker geleget, darinn aber ſo lange ſtehen gelaſſen, bis der Zucker beginnt kalt zu werden; da er denn mit den Früchten aufs Feuer geſetzet und geſotten wird, bis er wieder zu ſeiner vorigen Probe kömmt.

4) Wenn Zucker und Früchte vom Feuer abgenommen ſind, ſo werden ſie in eine Schüſſel von Steingut oder Porcellain gethan, und eine Nacht hindurch in einer warmen Stube hingeſetzet; des andern Tages aber mit zween Löffeln, Stück für Stück, behende herausgenommen, der überflüßige Zucker ein wenig gelinde ausgedrücket, auf Schieferſteine geleget, und in einer warmen Stube getrocknet.

5) Währendem Trocknen der Aprikoſen können die ausgenommenen Aprikoſenſteine aufgeſchlagen, den Kernen die braune Haut abgemachet, und ſolche in die Aprikoſen geſtecket werden.

ee) Eine andere, von der vorhergehenden in etwas abgehende Vorſchrift, in Anſehung der einzumachenden trockenen Aprikoſen, beſaget dieſes.

1) Die geſchälten und von Steinen entblößten Aprikoſen werden in Waſſer geſchüttet, welches vorher einmal recht aufgeſiedet hat. Sie gehen auf den Grund, und man läßt ſie liegen, bis ſie von ſelbſt in die Höhe kommen.

2) Die heraufgekommenen Früchte werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltes

Waſſer zum Abkühlen geleget, worauf man das Waſſer ablaufen läßt, die Aprikoſen aber in eine breite Schüſſel oder Schale packet, daß ſie nicht auf einander liegen, weil ſie ſich ſonſt platt drücken.

3) Iſt dieſes geſchehen, ſo wird kalter geläuterter Zucker überhergegoſſen; dieſer wird drey bis vier Tage lang alle Tage abgegoſſen und wieder abgeſotten, und jedesmal, nachdem er erkaltet, wieder übergegoſſen. Der Zucker muß allemal die Früchte bedecken, und man leget einen Bogen Papier überher, welcher die Früchte unter ſich, und den Saft darüber hält.

4) Es wird hiernächſt friſcher Zucker ſo dick geläutert, daß er ſpinnt, die Aprikoſen aber ſo lange darinn geſotten, bis ſie weichlich werden. Alsdenn nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, und leget ſie auf einen, mit feinem geſtoßenen Zucker beſtreueten, Bogen Papier, oder Schiefer. Man läßt die Früchte ferner bey einem warmen Ofen einige Tage ſtehen, bis ſie oben trocken genug ſind. Dann werden ſie umgekehrt, und wenn ſie vollends trocken ſind, in eine Schachtel gepacket, nochmals mit Zucker bepudert und ſo aufbewahret.

ff) Von Aprikoſen bereitet man auch die ſchönſten **Marmeladen.**

1) Es müſſen die allerreifſten und ſüßeſten Aprikoſen ausgeſuchet, und die Steine herausgenommen werden.

2) Man thut ein klein wenig Waſſer zu zwey Pfund Zucker und drey Pfund Früchten. Das Gewicht von letztern iſt ſo zu verſtehen, daß ſie ohne Steinen ſeyn, und dieſe unter dem angegebenen Gewichte nicht begriffen ſind.

3) Die

3) Die abgeſchälten Früchte werden mit dem Zucker ſo lange geſotten, bis erſtere völlig in Saft vergangen, und der Zucker mit dem Fruchtſafte recht dicke geworden, und darauf wenn er erkaltet, in Gefäße gethan, und wie andre Conditüren bewahret werden kann.

4) Wenn man die Marmelade angenehmer haben will, ſo werden die Kerne aus den Aprikoſenſteinen abgehäutet, ganz, oder noch beſſer in Striemeln zerſchnitten, mit der Maſſe mitgekochet und damit vereiniget.

gg) **Aprikoſenpaſte** verfertiget man alſo:

1) Geſchälte und von Steinen entblößte reife Aprikoſen werden mit Waſſer geſotten, zerrieben, und durch ein Haartuch gelaſſen.

2) Das Durchgelaſſene wird weiter geſotten, wenn zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen worden; und die Maſſe muß ſo lange ſieden, bis ſie zu einem ſo ſtarken Teige geworden, der ſich von der Pfanne abgiebt.

3) Wollte man aber die Paſte nicht zum eignen beſondern Gebrauche haben, und etwa die Aprikoſen nur zu Saucen, oder Vermengung mit andern Säften, zu Fruchttorten, haben, ſo darf man ſie nicht ſo ſteif einſieden laſſen. Dieſes iſt beſonders nöthig, wenn man den Teig formen und das ſo genannte **Genueſiſche Blumenwerk** daraus machen will.

4) **Genueſiſch Blumenwerk** iſt aber ſo anzufertigen. Nachdem der Teig vollkommen dick geſotten, beſtäubet man mit fein geſtoßenem Zucker und Mehl, vermittelſt eines Staubſäckchens, die Formen, daß nichts vom Teige daran hängen bleibe, drücket den Teig wohl hinein; was ſich davon zur Seite gedrücket, wird abgeſchnitten,

und

und ſobald der Teig genugſam erkaltet, und feſte worden, läßt ſich das Abgeformte leicht herausnehmen und aufbewahren. Man kann auch auf eine andere Weiſe ſo verfahren, daß man einen Schiefertiſch mit Zuckermehl beſtreue, und den recht kalt gewordenen Teig durch ein gewöhnlich Rollholz darüber breite, mit einem Meſſer davon nach eigenem Gefallen ordentliche Figuren ſchneide, oder ſich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen bediene, die man nur darauf drücket. Wenn die Figuren genug getrocknet ſind, ſo werden ſie in Schachteln zum künftigen Gebrauche aufbewahret.

hh) Noch hat man ſich einen Aprikoſenteig zu merken, woraus meiſtens die ſo genannte Aprikoſenmacarons gemacht werden.

1) Nachdem die Aprikoſen in Waſſer geſotten, herausgenommen, und durch ein häären Tuch gerieben worden, ſo nimmt man zu jedem Pfunde dieſes Mußes ein halb Pfund klein geſtoßenen Zucker, und ſiedet ihn in einer Pfanne über einem gelinden Kohlfeuer, bis er ſich nicht mehr an der Pfanne anhängt. Er muß aber mit einem hölzernen Löffel immer gerühret werden, daß er nicht anbrenne.

2) Wenn der Teig ein wenig erkaltet iſt, ſo treibt man ihn auf einen Schiefer, wenn vorher Puderzucker untergeſtreuet iſt, dünne aus einander, ſchneidet dünne Flecke, trocknet ſie auf Schiefern in einer warmen Stube, und hebet ſie nachher in Schachteln auf, wenn ſie darinn mit Zucker nach gepudert worden. Wenn man will, kann man auch von dieſem Teige in Formen drücken, welche vorher mit Zucker beſtreuet ſind. Man läßt die kalt gewordenen Figuren aus den Formen auf ein Papier

Papier fallen, und trocknet ſie, wie zuvor iſt geſaget worden.

H. H. Pfirſichen.

Von den Pfirſichen, als Confitüre, kann man bey weitem dasjenige nicht ſagen, was zuvor von den Aprikoſen iſt gerühmet worden. Sind Pfirſichen in friſchem Zuſtande den Aprikoſen darinn vorzuziehen, ſo werden dagegen jene von dieſen in eingemachtem Zuſtande weit übertroffen; und wenn man, des weniger angenehmen Geſchmacks ungeachtet, demnach Pfirſichenconfitüren machet, ſo iſt es blos um der Veränderung willen, damit auf dem Nachtiſche es an keinerley Art von eingemachten Früchten ermangele.

Man muß es überdem noch wiſſen, daß die trockene Confitüre von Pfirſichen ſchlechter ſchmecke, als die naſſe, und daß man zu letzterer diejenigen Sorten von Pfirſichen erwählen ſolle, die nicht allzu ſaftig ſind.

aa) Es werden aber die Pfirſichen ſowohl geſchälet als ungeſchälet eingemachet, und es dienet dazu folgende Vorſchrift.

1) Der Kern der Frucht wird bey dem Stiel herausgedrücket; man kann ſie auch von einander ſchneiden, und die Steine behende heraus nehmen.

2) Zu jedem Pfund Früchte nimmt man fünf Viertelpfund Zucker, welcher gekocht und geläutert wird, bis er dicke genug iſt.

3) Die Früchte werden in den geläuterten Zucker gethan, und nur ein paarmal darinn aufgeſotten. Wenn ſie mit der Schaumkelle herausgenommen ſind, ſo muß der Zucker noch etwas nachkochen. Doch darf der Zucker nicht allzu dicke ſeyn.

4) Wenn Frucht und Zucker abgekühlet ſind, ſo werden ſie zuſammen eingemachet, der etwa in der Folge nachwäſſernde Zucker aber abgegoſſen, und wieder umgekochet.

bb) Will man die Pfirſichen **trocknen**, ſo hat man dazu dieſe Vorſchrift.

1) Noch nicht zu reife Pfirſichen werden dünne und ſauber abgeſchälet, auf dem Roſte ein wenig geprägelt oder durchgehitzet.

2) Nach Gutdünken wird Zucker geläutert, und wenn ſelbiger ein wenig abgekühlet iſt, über die, auf einer flachen porcellainen Schüſſel gelegten Früchte gegoſſen; man läßt ihn mit den Früchten einige Stunden ſtehen, und nimmt ſodann die Früchte heraus, welche auf Schiefern oder Papiere in einer warmen Stube getrocknet werden, nachdem zuvor klein geſtoßener Zucker untergeſtreuet worden iſt. Die getrocknete Confitüre wird in Schachteln aufbewahret, und darinn mit Zucker eingepudert.

cc) Es werden aber auch **Pfirſichen getrocknet**, die **grün** ſind, wobey alſo zu verfahren iſt.

1) Man nimmt **unreife grüne** Pfirſichen, und kochet ſie in Waſſer ein wenig weich, thut ſie nach herausgenommenen Steinen in eine ſteinerne oder porcellainene Schüſſel.

2) Es wird ſo viel geläuterter und abgekühlter Zucker, als nach Proportion hinreichend ſeyn kann, über die Früchte hergegoſſen, und man läßt ihn vier und zwanzig Stunden darüber ſtehen.

3) Nach dieſer Zeit wird der Zucker abgegoſſen, ohne Hinzuthuung friſchen Zuckers wieder zu ſeiner vorigen Dicke gekochet, und lauwarm wieder über die Früchte gegeben. Man läßt den Zucker wieder vier und zwanzig Stunden alſo ſtehen,

und wenn dieſes Verfahren dreymal beobachtet worden, ſo wird der Zucker das letztemal ganz hart gekochet. Wird er denn vom Feuer genommen, ſo thut man die Früchte hinein, läßt beydes zuſammen kalt werden; worauf man die Früchte herausnimmt, ſie trocknet und aufbewahret, wie oben iſt geſaget worden.

dd) Endlich hat man auch noch einen **Pfirſichenteig**, deſſen Bereitung alſo geſchieht:

1) Es werden die Pfirſichen in Waſſer aufgeſotten, die Schalen abgemachet, und durch ein häärnes Tuch gerieben.

2) Zu jedwedem Pfunde Pfirſichen nimmt man ein halbes Pfund klein geſtoßenen Zucker, und beydes zuſammen wird unter ſtätem Umrühren mit einem hölzernen Löffel ſo lange geſotten, bis ſich der Teig von der Pfanne ablöſet. Man kann daraus formen was man will, und ſodann nach gewöhnlicher Art, wie andre trockne Confitüren, trocknen und aufbewahren.

I. I. Wallnüſſe, Wälſchnüſſe.

Die Wallnüſſe, Wälſchnüſſe, werden unter uns als eine bekannte und ſehr beliebte Confitüre genützet. Sie werden ſowohl mit Zucker als Honig eingemachet. Das Einmachen mit Zucker geſchieht auf einerley Art.

aa. 1) Die Nüſſe werden um Johannis, oder vierzehen Tage bis vier Wochen darnach, wenn ſie halb reif, und noch keinen rechten Kern haben, von den Bäumen genommen, an verſchiedenen Orten mit einem hölzernen oder elfenbeinernen Pfriemen durchgebohret, in klarem Waſſer zehen bis zwölf Tage lang eingewäſſert, das alte Waſ-

ſer

ſer täglich ab- und neues aufgegoſſen, damit der bittere ſcharfe Saft völlig herauskomme, worauf man ſie abtrocknet.

2) Die ſo ausgewäſſerten Nüſſe werden in einem Keſſelgen alſo geſotten, daß ſie nicht zu weich werden ſondern noch ein wenig härtlich bleiben. Man leget ſie ſodann wieder heraus auf ein reines, über ein Sieb gebreitetes Tuch, und läßt ſie noch einmal, wie zuvor, ganz trocken werden. Man beſtecket ſie ferner hie und da, beſonders wo die Löchlein vor dem Einwäſſern hineingebohret worden, mit länglicht geſchnittenen Zimmt und Nägelein. Einige nehmen auch wohl Zitronſchalen und dergleichen mehr dazu.

3) Nun werden die Nüſſe in ein weites Glas oder Gefäß von Steingut geſchichtet, auch wenn man will, Muskatenblumen dazwiſchen geleget, und geläuterter dick eingekochter Zucker überhergegoſſen, und an einem kühlen Orte hingeſetzet. Nach etlichen Tagen muß man darnach ſehen, und den dünne oder wäſſericht gewordenen Saft abſeihen, ihn wieder zur rechten Saftdicke einſieden, und erkaltet wieder aufgießen. Dieſes muß ſo ofte wiederholet werden, als der Zucker ſich entläßt und dünne wird.

bb) Auf einer andern Art werden grüne Wallnüſſe ſo eingemacht.

1) Wenn den Nüſſen oben und unten ein wenig von der grünen Schale weggeſchnitten, und ſolche zwey oder dreymal durchgeſtochen worden, ſo läßt man ſie zwölf Tage lang im friſchen Waſſer liegen, welches täglich zweymal erneuert wird.

2) Hierauf wirft man die Nüſſe in ſiedend Waſſer, worinn ein wenig Salz zergangen iſt, worinn ſie drey bis vier Sud langſam thun müſſen. Hiernächſt

nächſt werden ſie herausgenommen, und abermal in kaltes Waſſer geworfen. Wenn man findet, daß ſie weich genug ſind, werden ſie auf ein altes Tuch ausgebreitet und abgewiſchet, ſo daß ſich die obere dünne Haut ablöſet; da man denn in jede Nuß ein paar klein gebrochene Stücke von Zimmt, in Striemeln geſchnittenen Zitronat, auch Nägelein ſtecket, und ſie damit beſpicket.

3) Nun läutert man zu ein Pfund Nüſſe ohngefähr fünf Viertelpfund Zucker, oder zu hundert Nüſſen zwey Pfund; wenn er ſpinnt, ſchüttet man die Nüſſe hinein, und läßt ſie darinn eben aufſieden, ſo daß man das Gefäße von Zeit zu Zeit etwas vom Feuer zurückzieht. Wenn ſie erkaltet ſind, bleiben ſie bis den andern Tag im Zucker ſtehen, da denn der Zucker allein nochmals aufgekochet, nnd kalt wieder aufgegeben wird. Wenn dieſes drey oder viermal wiederholet worden, und der Zucker dick genug bleibt, hebet man ſie, wie gewöhnlich, in gläſernen oder ſteinernen Gefäßen auf.

cc) Noch werden die grüne Nüſſe in vielen Häuſern alſo eingemachet:

1) Wenn den Nüſſen etliche Löcher eingeſtochen ſind, ſo leget man ſie in laulichtes Waſſer, und läßt ſie eine Nacht auf warmer Aſche ſtehen, gießt das Waſſer ab, und friſches darauf, ſiedet ſie darinnen, und läßt ſie denn abtropfen, gießt wieder friſches Waſſer davon, läßt es eine Nacht ſtehen und gießt es wiederum ab, wiederholt es auch ſo oft, bis alle Bitterkeit heraus iſt.

2) Hierauf werden die Nüſſe in weißem Weine gekochet, bis ſie weich geworden, mit Zimmt und Nägelein geſpicket, in ein Gefäß geleget, wohl geläuterter Zucker daran gegoſſen, und ſo oft wieder dicke geſotten, als er dünne oder wäſſericht wird.

3) Eine Hauptvorſicht bey den grünen einzumachenden Nüſſen muß dahin gehen, daß ſie nicht allzuweich geſotten werden. Sie ſind etwa weich genug, wenn man mit einem ſteifen Strohhalme hineinſtechen kann. Sind die Nüſſe zu weich gekochet, ſo haben ſie ihre Annehmlichkeit verloren, und ſind als eine halb verdorbene Confitüre anzuſehen.

dd) Die grünen Wallnüſſe werden auch in **Honig** oder **halb Honig** und **halb Zucker**, eingeleget.

1) Die Nüſſe werden, wie zuvor (bb. Nr. 1) geſaget iſt, maceriret, das heißt, das Bittere durchs Einwäſſern ausgezogen.

2) Ferner thut man ſie in einen Keſſel oder anderes Geſchirr, läßt ſie über dem Feuer gemächlich ſieden, daß ſie weich, aber durchaus nicht zum Brey werden.

3) Die genug geſottene Nüſſe thut man aus dem Waſſer vom Feuer, läßt ſie auf einem ſaubern Tuche trocknen, und beſtecket ſie mit Zimmt und Nägelein, läßt verbeſſerten Honig zu rechter Dicke werden, und gießt ihn kalt darüber.

4) Will man die Nüſſe nicht mit Gewürze beſtecken, ſo zerſtößt man es, und vermiſchet es unter den noch warmen Honig, welches noch beſſere Wirkung als das Spicken mit Gewürze thut. Nüſſe und Syrup ſchmecken davon weit kräftiger.

5) Einige nehmen halb Honig und halb Zucker zum Einlegen der Nüſſe. Es iſt aber rathſamer, einen Theil der Nüſſe in Zucker allein, und den andern Theil in Honig allein einzumachen, um von beyden Confitürarten zu haben. Die Honignüſſe können als Familienſpeiſe, die Zuckernüſſe aber, als Gaſtſpeiſe, gegeſſen werden.

ee) Au-

ee) Außer der gewöhnlichſten Art, die grünen Wallnüſſe einzumachen, werden ſie auch weiß eingemachet.

1) Man nimmt die Nüſſe um die Zeit, wenn die Nuß ſich völlig geſetzet hat; doch alſo, daß das Holz noch nicht allzu hart ſey.

2) Das Grüne wird bis an das Weiße ſauber abgeſchälet; die Nüſſe in friſch Waſſer geleget, und einige Stunden allemal erneuert, hierauf in friſchem Waſſer weich gekochet. Gegen die Zeit, daß die Nüſſe bald weich ſind, kann man noch ein wenig Alaun hinzuthun, aber nicht lange damit kochen laſſen.

3) Nach dem Kochen werden die Nüſſe in kaltes Waſſer geleget, und unter Verneuerung deſſelben ein paar Nächte darinn gelaſſen, hierauf auf ein Tuch zum Abtrocknen geleget, und ſodann in ein Glas gepacket, der zum dicken Syrup gekochte Zucker laulicht darüber gegoſſen; läßt der Zucker binnen etlichen Tagen nach und wird dünne, ſo wird er ſo oft umgekochet, bis er beſteht.

ff) Auf eine andere Art werden die Nüſſe alſo weiß eingemachet.

1) Nachdem die grüne Schale bis auf das Weiße von den Nüſſen abgeſchälet worden, ſo wirft man ſie erſt in kaltes Waſſer, und läßt ſie ein paar Tage darinn ſtehen, kochet ſie darauf langſam in halb Wein und halb Waſſer, bis ſie, wenn man mit einer Nadel hineinſticht, davon fallen.

2) Sind die weich gewordenen Nüſſe erkaltet und abgetrocknet, ſo werden ſie, wie die grün eingemachten, geſpickt.

3) Zu einem Pfund Nüſſe läutert man ſo ſchwer Zucker, und ſiedet ſie darinn wieder ſo langſam, bis ſie wieder von einer Nadel fallen. Denn

werden ſie aus dem Zucker genommen, und wenn ſie erkaltet, in ein Gefäß gepacket. Wenn der Zucker nachgekochet und genugſam verdicket worden, wird er kalt übergegoſſen. Sollte er nach einigen Tagen dünne werden, ſo wird er wieder aufgekochet.

gg) Da die grünen Wallnüſſe einen ſehr ſcharfen Saft haben, ſo hat die Kochkunſt ſelbigen ſo zu bereiten gefunden, daß er den Speiſen einen ſo genannten hohen Gout beybringen kann. Dieſer Saft iſt unter dem Namen des **Wallnußextractes** bekannt, und er wird an braunen Speiſen und Ragouts dergeſtalt gebrauchet, daß man dadurch andere Gewürze erſparen kann. Es wird aber dieſer **Wallnußextract** alſo bereitet.

1) Wenn die Wallnüſſe zum Einmachen zeitig ſind, ſo nimmt man ein Schock Nüſſe, und ſchüttet ſie in heißes Waſſer, bis die äußere Haut abgeht; nachdem ſolche mit einem Tuche abgewiſchet worden, ſchneidet man die Nüſſe in lauter dünne Scheiben.

2) Hierzu giebt man ein Loth Nägelein, zwey Loth Pfeffer, ein halb Loth Muſcatenblumen, vier Loth gelben und ſo viel braunen Senfſaamen, eine Stange Merrettich in kleinen Würfeln geſchnitten, etwas klein gehackten Knoblauch, eine gute Hand voll Salz, eine Hand voll Lorbeerblätter. Dieſes wird mit den Nußſcheiben durch einander gemiſchet, und in ein großes Glas gegeben. Alsdenn läßt man drey Quart Weineſſig aufkochen, und giebt ſolchen, wenn er erkaltet iſt, überher; bindet das Gefäß mit einer ſtarken Blaſe feſt zu, und läßt es zwey bis drey Wochen in der Sonne ſtehen.

3) Wenn

3) Wenn man ungefähr die Hälfte des Wallnußextracts verbrauchet hat, kochet man ein Quart friſchen Weineſſig auf, und ſchüttet ihn, wenn er kalt iſt, hinzu. Dieſes kann ein paarmal wiederholet werden, und man kann mehrere Jahre davon gebrauchen, ohne friſchen Extract zu machen.

K. K. Haſelnüſſe.

Die gemeinen Haſelnüſſe werden eigentlich nicht zu Confitüren gebrauchet. Aber die unter dem gemeinen Namen der Haſelnüſſe begriffene Lampertsnüſſe, oder Bartnüſſe, werden mit Zucker überzogen, ſo wie ſie unter allen Haſelnüſſen nebſt den Zellernüſſen es alleine ſind, die im friſchen und getrockneten Zuſtande auf den Nachtiſch kommen. Die Zellernüſſe empfehlen ſich hauptſächlich wegen ihrer Größe, und werden von den Lampertsnüſſen im Geſchmacke noch übertroffen. Man hält letztere daher werth, daß ſie mit Zucker überzogen, und ſodann als eine ſehr geachtete Confitüre gegeſſen werden.

Es werden aber die getrockneten Kerne der Bartnüſſe, wenn die Haut mit einem Federmeſſer behende abgenommen worden, mit Zucker überzogen, wenn man den geläuterten Zucker bis zum dritten Grad der Verdickung, nach der zu Anfange dieſes Kapitels befindlichen Anweiſung (A. Nr. 7) gebracht hat.

Man muß aber wiſſen, daß dieſer Confect nicht lange daure, indem der Zucker, vornehmlich bey feuchter Luft, bald abſchmelzet. Die Liebhaber überzogener Bartnüſſe ſollen daher nur ſo viel candiren, als ſie bald zu verbrauchen gedenken. Von der kurzen Dauer dieſes Confects kömmt es auch wohl, daß die Conditer in den Städten das Pfund überzogener

Bartnüſſe gemeiniglich für zwanzig Groſchen verkaufen; da ſie deren nicht immer in Vorrath können liegen laſſen, ſondern gemeiniglich erſt auf beſondere Beſtellungen bereitet werden. Zu dem Ende halten ſie immer getrocknete Bartnüſſe, die ihnen von Landleuten, das Pfund für vier Groſchen, verkaufet werden.

Daß übrigens die gemeinen Haſelnüſſe ſtatt der Mandeln zu dem beſten Marcipan gebrauchet werden können, ſolches iſt bereits im zweyten Bande der H. M. Th. 1. Kap. 1. Nr. 120. beygebracht worden.

Noch iſt zu gedenken, daß die **Maronen** oder **ſüße Kaſtanien**, eben wie die Bartnüſſe, mit Zucker überzogen, aber auch nicht länger erhalten werden können. Die Kaſtanien aber müſſen zuvor erſt, wie gewöhnlich, geröſtet, und hierdurch eßbar gemachet werden.

L. L. Mandeln.

In unſern Gärten wird auch der Mandelbaum cultiviret, und das friſche Obſt deſſelben dienet zu einer Zierde des Nachtiſches im Herbſte. In den übrigen Jahreszeiten aber hat man daran eine theils naſſe, theils trockne Confitüre. Denn es werden auch die noch **grünen** Mandeln, wenn ſie halbreif ſind, gleich den Wallnüſſen, eingemachet, um davon eine Art von Confect mehr zu Tiſche bringen zu können. Doch iſt dieſe Art von Confitüren nicht ſo gemein, als diejenige, da dürre Mandeln als eine trockne Confitüre bereitet und gegeſſen werden. Es folget hier die Anweiſung, **grüne Mandeln** einzumachen, zuerſt.

22. 1) Fünf bis ſechs Hände voll klar geſiebte Aſche von Büchenholz werden mit Waſſer gekochet, daß es eine ſtarke, zwiſchen den Fingern fetticht anzufühlende Lauge giebt.

2) In

2) In dieſer Lauge rühret man grüne Mandeln, die noch keinen harten Kern haben, mit einem Schaumlöffel fleißig herum, daß ſich die Aſche nicht ſetzet. Wenn die weichen Haare von den Mandeln leicht abgehen, wird das Gefäß vom Feuer genommen, jede Mandel mit einem Tuche abgerieben, an einigen Stellen mit einer ſpitzigen Nadel durchſtochen, in friſches Waſſer geworfen, und damit aufs Feuer geſetzet, bis ſie ſchäumen. Das Gefäß wird zugedecket, damit ſie grün werden.

3) Nachdem die Früchte erkaltet, füllet man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, oder gießt das Waſſer durch einen Durchſchlag ab, und ſchüttet die Mandeln in dünnen zerlaſſenen Zucker. Des folgenden Tages werden die Mandeln wieder herausgenommen, und der Zucker gekochet, daß er drey bis viermal aufwallet; denn werden die Mandeln wieder darinn gegeben. Dieſes wiederholet man noch zweymal, und wenn des Zuckers nicht genug ſeyn ſollte, nimmt man friſchen dazu.

4) Wenn am vierten Tage der Zucker fünf bis ſechsmal aufgeſotten hat, läßt man die Mandeln ſo lange darinn kochen, bis er am Löffel Perlen machet; alsdenn läßt man ſie entweder auf einem Siebe abtropfen, wälzet ſie in fein geſtoßenen Zucker um, und trocknet ſie vollends an einem warmen Ofen; oder man giebt ſie in ein Gefäß, und gießt den genugſam verdickten Zucker drüber.

bb) Dieſes nur beſchriebene Verfahren mit den Mandeln iſt eines der mühſamſten, dieſerhalb iſt folgendes vorzuziehen.

1) Wenn die Mandeln abgenommen ſind, ehe die Schalen hart geworden, ſo kochet man ſie in Waſſer, darinn ein wenig Weinſtein gethan iſt.

 2) Hier-

2) Hierauf leget man ſie auf ein Sieb, und läßt ſie trocken werden, reibet das Rauhe ab, und nimmt zu jeglichem Pfund Mandeln ein Pfund Zucker; thut Mandeln und Zucker mit ein wenig Roſenwaſſer in den Keſſel und kochet es zuſammen. Sind die Früchte herausgenommen, ſo läßt man den Zucker noch bis zur gehörigen Dicke nachkochen, und gießt ihn über die Früchte in das Aufbewahrungsgefäß.

3) Will man **grüne trockne Mandeln** haben, ſo nimmt man ſolche, wenn ſie genug geſotten ſind, aus dem Syrup heraus, und läßt ſie an einem warmen Orte trocken werden.

cc) **Gebrannte Mandeln** ſind eine unſrer gemeinſten Confitüren, und ſie werden alſo gemachet.

1) Man nimmt ein Pfund ausgeſuchte friſche unbeſchädigte Mandeln mit der Haut, reibt den Staub rein ab, läutert darauf acht und zwanzig Loth weißen Zucker, bis er anfängt zu ſpinnen, giebt etwas Roſenwaſſer und ein wenig geſtoßenen Zimmt dazu, ſchüttet die Mandeln hinein, und läßt ſie damit ſieden, denn abgenommen, und mit einem Löffel ſo lange umgerühret, bis der Zucker trocken wird, und an den Mandeln klebet.

2) Hierauf werden die Mandeln auf ein Tuch geſtreuet, der kleine Zucker heraus geſuchet, und die Pfanne vollends gereiniget, ſo viel ſich heraus ſchaben läßt.

3) Die Mandeln werden hiernächſt nebſt einer Hand voll zerſtoßenen Zuckers in die Pfanne gegeben, daß ſie unter ſtätem Umrühren mit einem hölzernen Löffel über einem hellen Feuer röſten.

4) Sind die Mandeln braun genug, wird ein Tuch über eine Schüſſel gebreitet, die Mandeln darinn geſchüttet, das Tuch überher gedecket, und die

Schüſſel zwiſchen ein Deckbette zwo Stunden lang geſetzet, wovon ſie recht hart werden.

5) Will man die Mandeln ſchön roth haben, und ihnen ein beſſeres Anſehen geben, ſo läßt man zwey Loth Cochenille nebſt einem Loth Alaun, und eben ſo viel präparirten Weinſtein in einem Quart Waſſer ohngefähr zwölfmal aufſieden; das Waſſer wird, wenn es kalt iſt, und ſich geſetzet hat, abgekläret, und zum Gebrauch aufgehoben. Wenn nun die Mandeln zum erſtenmal geröſtet ſind, ſo nimmt man den zurückgebliebenen kleinen Zucker, thut ohngefähr noch ein Viertelpfund hinzu, läßt ſolchen im Roſenwaſſer oder auch im Brunnenwaſſer zergehen, und ſo lange ſieden, bis er ſpinnt; alsdenn von dem rothen Waſſer ſo viel hinzu gegeben, bis er roth genug iſt; hiernächſt die Mandeln hineingeworfen und mit einem hölzernen Löffel vom Feuer ſo lange umgerühret, bis ſie allen Zucker angenommen haben. Sollte noch viel Zucker in der Pfanne zurückbleiben, wird er erſt geſchmolzen, und man kann, wenn er dick genug iſt, die Mandeln nochmals hineinwerfen.

dd) Außer den gebrannten Mandeln werden auch die ſo genannten Zimmtmandeln geliebet, von deren Zubereitungsarten folgende die beſte iſt.

1) Zerklopfet das Weiße von einem Ey mit ein wenig Roſenwaſſer, werfet die abgezogenen Mandeln hinein, laſſet ſie durch einen Durchſchlag wieder abſeihen, ſchüttet klar geſtoßenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach dazu hinein, ſchüttelt und rüttelt ſie hin und her, damit ſich der Zucker an die Mandeln hänge. Werfet ſodann ſelbige in eine andere, mit klar geſtoßenem Zimmt angefüllte Schachtel, ſchüttelt

ſie wie zuvor, damit der Zimmt an dem Zucker klebend bleibe; leget ſie denn auf eine breite Schüſſel oder Schale, und verwahret ſie an einem trocknen Orte.

2) Man kann auch die abgezogenen Mandeln, wenn ſie eine Weile in Roſenwaſſer, darein ein wenig geriebener Zucker geworfen worden, geweichet ſind, aus heißem Schmalz ſchön gelblicht heraus backen, und ſobald ſie aus der Pfanne gekommen, auf einem, mit klein geſtoßenem Zucker und Zimmt dick überſtreueten, Bogen Papier geſchwind herumwälzen. Denn wenn ſie nicht noch warm ſind, nehmen ſie auch den Zucker und Zimmt nicht leicht mehr an.

ee) Sonſt pfleget man auch wohl die Mandeln zu backen, daß ſie wie **candirt** ausſehen. Dieſes muß alſo geſchehen.

1) Ziehet Mandeln ab, weichet ſie ein in Roſenwaſſer, ſeihet aber ſolches, wenn ſie eine Weile darinn gelegen, wiederum davon ab.

2) Laſſet hiernächſt Schmalz oder friſche ungeſalzene Butter in einer Pfanne wohl heiß werden, ſchwinget die Mandeln in gröblich zerſtoßenen Zucker, leget ſelbige geſchwinde in das heiße Schmalz, und backet ſie ſchön helle heraus.

M. M. Miſpeln.

Auch die Miſpeln werden, vornehmlich wegen ihrer arzeneyiſchen Kräfte, nicht uneingemacht gelaſſen, da beſonders die unreifen faſt mehr zuſammenziehen, als die Schlehen. Sie werden daher in eingemachtem Zuſtande von denjenigen gern gegeſſen, die zu Durchfällen geneigt ſind, und ſolchen bey oder nach dem Genuſſe ſolcher Speiſen zuvorkommen, oder ſolche

mäßigen

mäßigen wollen, von denen ſie einen zu flüßigen Leib beſorgen.

aa. 1) Man nimmt Miſpeln von der größten Art, ſchälet ſie ſo dünne als möglich, zerſticht ſie hernach mit einem Meſſer und kochet ſie ein wenig, daß ſie mittelmäßig mürbe werden.

2) Sind die Miſpeln aus dem Waſſer genommen und abgekühlet, ſo werden ſie mit einem Tuche abgetrocknet, und ſo viel Zucker in einer Pfanne geſchmolzen, daß die Früchte damit bedecket werden können. Sie werden, ſobald der Zucker zergangen iſt, hineingethan, und müſſen recht langſam darinn ſieden, daß die Miſpeln den Zucker recht annehmen können. Sodann werden ſie in ein irdenes Geſchirr gethan, und darinn bis auf den nächſten Tag gelaſſen.

3) Hierauf bringt man die Früchte mit dem Zucker wieder über ein gelindes Kohlenfeuer, daß ſie etwa eine halbe Stunde noch durchziehen mögen, nach welcher Zeit die Miſpeln mit einer Schaumkelle ſo herausgenommen werden, daß ſie wohl abtropfen.

4) Zu dem Syrup wird nun noch ſo viel Saft von Borsdorfer Aepfeln, oder Reinetten, hinzugethan, daß der Aepfelgeſchmack der herrſchende ſeyn und bleiben könne. Auch wird noch friſcher Zucker hinzugethan, deſſen Gewicht etwa halb ſo ſchwer als der Aepfelſaft ſeyn muß. Dieſes alles muß ſo lange zuſammen ſieden, bis der Syrup die Probe hält, und wird, wenn er meiſt erkaltet, über die eingelegten Früchte in dem Verfahrungsgefäße hergegoſſen.

5) Beliebet man zu den eingemachten Miſpeln einen andern als den Aepfelgeſchmack, ſo kann man vom vorräthigen Hindbeerenſafte in Waſſer auflöſen,

löſen, und ihn mit dem Syrup bis zur rechten Dicke einſieden laſſen. Mit Quittenſaft und etwas Zitronat kann ein gleiches geſchehen.

bb) Es werden aber auch von reifen Miſpeln Marmeladen bereitet; die gewöhnlichſte Art derſelben iſt nachſtehende:

1) Es werden völlig moll oder teigicht gewordene Miſpeln verputzet; das heißt die Blumen und Stängel abgeſchnitten, und in einem Gefäße zu Brey gerühret.

2) Die klein gerührten Miſpeln muß man mit Birnenſafte durch ein Haarſieb, oder einen englöcherichten Durchſchlag treiben, und Hülſen und Steine zurücklaſſen.

3) Die durchgetriebene Maſſe wird mit klein geſtoßenem Zucker recht dicke eingekochet, daß ſie von der Feuchtigkeit der Früchte entlediget werde.

4) Hat man die Maſſe zur rechten Dicke gebracht, ſo werden trocken confitirte Quitten in länglichten Striemeln zerſchnitten, ingleichen klein gehackte Zitronſchalen nebſt Stückgen Zimmt untergerühret.

5) Man kann dieſe Marmelade in Papierformen, etwa in der Geſtalt eines länglichten Vierecks, oder auf bloßes Papier gießen, um hernach beliebige Schnitte davon zu machen, und ſie an einem warmen Orte ferner austrocknen laſſen.

6) Um das Papier dereinſt von dieſer und andern Marmeladen gut losgehend zu bekommen, muß man ſolche auf ein warmes Blech-Bret, oder auf einen warmen Teller ſetzen, wovon die untere Seiten der Marmeladen weich werden, und das Papier fahren laſſen.

N. N. Kornelkirſchen, Kanelkirſchen.

Obſchon die Kornelkirſchen eben nicht unter die wohlſchmeckendſten Früchte in eingemachten Zuſtande gehören, ſo wendet man ſie doch auch, um der Veränderung willen, zum Einmachen an. Doch verdienen die unreifen, wie Oliven, eingelegten Früchte den Vorzug, wenn man nämlich dabey mehr auf die arzneylichen Kräfte der Frucht, als auf den Wohlſchmack ſehen will.

aa) **Reife Kornelkirſchen** werden aber auf folgende Art eingemachet:

1) Wenn zu einem Pfunde Kirſchen ein Pfund Zucker genommen worden, ſo thut man es zuſammen in einen Keſſel, gießt ein wenig Waſſer dazu, und läßt die Früchte geſchwinde aufſieden. Man muß ſie umſchütteln, ſchäumen, und wenn ſie mit einer Schaumkelle herausgenommen und etwas verkühlet ſind, leget man ſie in das Aufbewahrungsgefäß.

2) Der im Keſſel zurückgebliebene Syrup muß noch etwas nachkochen, daß er dicke werde. Wenn er hierauf abgenommen iſt, ſo giebt man ihn lauwarm über die Früchte. Er muß wieder umgeſotten werden, wenn er in der Folge dünne werden ſollte.

bb) **Unreife Kornelkirſchen** leget man alſo ein.

1) Wenn die Kornelkirſchen an den Bäumen eben beginnen roth zu werden, ſo läßt man die allergrößten und rundeſten ableſen, und erſt ein wenig im Hauſe welk werden, bevor man ſie einleget.

2) Es wird das Aufbewahrungsgefäß, welches auch ein Fäßgen von Holz ſeyn kann, mit Salzwaſſer gefüllet,

gefüllet, und immer ſo viel Salz hineingeſchüttet, als darinn verſchmelzen kann, bis man merket, daß das Salz nicht mehr zergehen will, ſondern zu Boden fällt.

3) Die Früchte werden in dieſe Lake eingeleget, und wenn man ſie nicht ſo hart haben will, wie ſie vom Baume gekommen, ſo muß man ſie nur gar wenig angeſotten haben. Es iſt beſſer, daß ſie hart als weich ſeyn, weil die Oliven nachgeahmet werden ſollen, die nicht weich ſind.

4) Noch muß man die Stängel von grünem Fenchel und Lorbeerblätter, gleich den Oliven, in das Salzwaſſer mit einlegen, wovon die Früchte auch einen angenehmen Geruch bekommen.

5) Die ſo eingemachten Kornelkirſchen ſind der Farbe und Geſchmack nach den Veroneſiſchen Oliven gleich, und können von denen, die nicht genaue Kenner ſind, leicht verwechſelt werden.

6) Man muß die in dem Gefäße feſt vermachten Früchte an die drey Monate ungerühret ſtehen laſſen. Sollten ſie beym Aufmachen, oder in der Folge, zu ſalzicht geworden ſeyn, ſo werden ſie zuvor eingewäſſert ehe ſie zu Tiſche kommen.

7) Die auf dieſe Art eingemachten Kornelkirſchen werden, wie die Oliven, zum Braten gegeſſen. Sie ſtärken den Magen, erwecken den Appetit, und benehmen den Eckel; Eigenſchaften der Oliven, ſo lange ſie noch nicht alt und ranzicht ſind. Es werden aber die Oliven in unſern Seeſtädten mehr, als bey uns gegeſſen; da es unter uns gebräuchlicher iſt, wohlſchmeckende eingemachte Sachen zum Braten zu eſſen.

O. O. Berberitzen, Berbisbeeren.

Die Berberitzen ſind eine zu ſaure Frucht, als daß ſie könnten roh gegeſſen werden. Man bedienet ſich daher derſelben eigentlich nur zum Einmachen.

aa) Mit Zucker machet man die Berberitzen alſo ein.

1) Man pflücket die Beeren mit den ganzen Stielen, wenn ſie recht glatt, roth und reif genug ſind, ehe ſie braun oder welk werden, ritzet jede Beere der Länge nach mit einer ſpitzigen Nadel auf, faſſet durch die Ritze unter die Kerne, und ſprenget ſolche heraus, worauf man fünf oder ſechs kleine Träubgen zuſammenbindet.

2) Zu zwey Pfund Beeren nimmt man drittehalb Pfund Zucker, läßt ihn ſieden, bis er ſpinnt; läßt die Beeren darinn aufkochen, bis der Saft roth wird; ſchäumet ſie ab; nimmt ſie vom Feuer, und läßt ſie eine Stunde lang erkalten, worauf man ſie wieder langſam in Zucker ſiedet, bis dieſer dick genug iſt; und wenn ſie erkaltet ſind, füllet man ſie in Gläſer oder Töpfe.

3) Noch kürzer kömmt man davon, wenn man die Berberitzen, nachdem ſie zum erſtenmal geſotten ſind, in einem zinnernem Gefäße abkühlen läßt, und die Beeren gleich in ein Glas packet, die Brühe aber, wenn ſie gähren ſollte, nach einigen Tagen abgießt, und beſonders kochet.

bb) Die Berberitzen halten ſich auch zur Noth ungekochet, da man ſie alſo behandelt.

1) Man muß die Beeren ſchichtweiſe mit fein zerſtoßenem Zucker in ein Glas packen, mit einem hölzernen Löffel feſt drücken, und das Glas ein paar Wochen an die Sonne ſtellen.

2) Sollte die Brühe zu dünne werden, ſo gießt man ſie ab, und kochet ſie wieder. Es wird aber

guter

guter Sonnenſchein erfodert, wenn dieſe ſo behandelten Beeren dauren ſollen.

cc) Es werden die Berberitzen auch wie die Pflaumen mit **Eſſig** eingeleget, weshalb man die bey den Pflaumen beygebrachte Vorſchrift nachleſen und befolgen muß.

dd) Noch wird von den Berberitzen eine **trockene Confitüre** bereitet; und zwar nach folgender Vorſchrift.

1) Die Beeren werden eben ſo vorbereitet, als es geſchehen muß, wenn ſie eine weiche Confitüre nach Litt. aa. werden ſollen.

2) Wenn die Beeren vorerwähntermaßen zum erſtenmale mit dem Zucker ſtark gekochet worden, ſo ſetzet man ſie bis den folgenden Tag auf einen warmen Ofen. Der Zucker wird ſodann durch ein Sieb davon gegoſſen, die Beeren mit friſchem geſtoßenen Zucker beſtreuet, und auf einem Bleche an einem warmen Orte getrocknet.

ee) Auch wird von reifen Berberitzen eine ſehr brauchbare **Latwerge** gemachet, welche man mit andern Fruchtſäften verſetzen, hierdurch aber den Geſchmack der letztern erhöhen kann.

1) Es werden die Berberitzen zuerſt zerſtoßen, darauf in einen Beutel von Leinewand genommen, und mit ein wenig nachgegoſſenem warmen Waſſer durchgerungen.

2) Der ſo erhaltene Saft wird durch ein reines Tuch geſeihet und klar gemachet, hierauf in einer Pfanne über Kohlen abgedämpfet, daß er ſich in etwas aufs Dicke ziehe.

3) Der über dem Feuer ſtehende Saft wird mit eben ſo vielem Zucker vereiniget, und ſo lange eingekochet, bis er als eine Gallert beſteht, und völlig dauren kann.

4) Will

4) Will man ſtatt des Zuckers den Saft von ſüßen Birnen nehmen, ſo muß der Birnenſaft drey Theile, der Berberitzenſaft aber den vierten Theil ausmachen, und in Gläſer eingegoſſen werden. Sollte ſolcher Saft in der Folge nicht beſtehen wollen, ſo muß er wieder umgekochet werden.

P. P. Weintrauben.

Obſchon die reifen Weintrauben denen in Zucker eingelegten am Geſchmacke weit überlegen ſind, ſo hält man doch auch ſogar in Weinländern, z. E. in Frankreich, auf letztere. Dieſe Nachahmung findet auch hin und wieder unter uns ſtatt, wenn es uns darum zu thun iſt, an keinerley Art von eingemachten Früchten Mangel zu haben. Auch aus unreifen Weintrauben machet man Confitüren, daher von beyderley Art einzumachender Trauben die Anweiſung hier gegeben werden muß.

aa) Will man **unreife Weintrauben** einmachen, ſo hat man hierzu folgende Vorſchrift.

1) Erwählet die größten unreifen Trauben, die bereits völlig ausgewachſen, aber noch nicht ſüße ſind. Dieſe Trauben aber müſſen blanke oder weiße ſeyn.

2) Wäget die Beeren, wenn ihr ſie von den Stängeln abgepflücket, und ſchneidet ſie der Länge nach auf, thut alle Körner heraus, und werfet ſie in klares Waſſer.

3) Laſſet die Beeren mit gar wenigem Waſſer aufſieden, und thut nur ſo viel Salz, als ihr zwiſchen zweyen Fingern halten könnet dazu, oder aber noch einmal ſo viel Salpeter. Dieſes muß dazu dienen, daß die Beeren ihre grüne Farbe nicht verlieren.

4) Wenn dieſe Weinbeeren etwas geſotten ſind, ſo nehmet ſie vom Feuer, bedecket ſie mit einem leinen Tuche, und laſſet ſie ſolchergeſtalt in ihrem Waſſer erkalten.

5) Hierauf nehmet die Beeren aus dem Waſſer, tropfet ſie ab, und leget ſie in fein zerſtoßenen Zucker, zu welchem ſo viel ausgedrückter Weinbeerenſaft gethan werden muß, daß der Zucker davon ſchmelzen könne.

6) Laſſet die Beeren in einem gelinden anhaltenden Sude über dem Kohlenfeuer. Denn wenn ihr ſie vom Feuer nehmet, und wieder darauf ſetzet, ſo werden ſie viel von ihrer grünen Farbe verlieren, deren Erhaltung man doch, ſo viel möglich, ſuchen ſoll.

7) Hat der Zucker ſeine ziemliche Dicke erlanget, ſo thut man die Beeren mit einem Schaumlöffel in das Aufbewahrungsgefäß, und läßt allenfalls den Zucker noch nachſieden. Beſſer aber iſt es, wenn man gleich im Anfange es mit Hinzuthuung des Weinbeerſaftes ſo hat treffen können, daß deſſen nur ſo viel hinzugekommen, als eben zur Schmelzung des Zuckers hinlänglich war. Zu lange muß man die Beeren in der Pfanne über dem Feuer nicht ſtehen laſſen, um die grüne Farbe der Beeren beyzubehalten. Jedes Pfund dieſer Früchte aber erfordert ein Pfund Zucker.

8) Einige wollen dieſe unreife Weinbeeren ſchöner und vollkommner machen, indem ſie dieſe Früchte zwiſchen zween Schüſſeln auf einem kleinen Kohlenfeuer ohne Waſſer durchſchwitzen, und thun fünf Viertelpfund Zucker zu einem Pfund Früchte mit vorbeſagtem ausgedrückten Weinbeerſafte, um den Zucker damit zu ſchmelzen.

9) Man

9) Man kann auch dieſe Weinbeeren ohne, oder mit gar wenigem Zucker, in bloßem ausgedrückten Weinbeerſafte von unreifen Trauben, daurend machen; ſie ſind aber nicht ſo angenehm, beſonders für Kranke. An Speiſen aber und Brühen iſt er wohl zu gebrauchen. Man hat jedoch ſolchen Falls dergleichen Weitläuftigkeit nicht nöthig, und darf nur zum Gebrauche für Speiſen und Getränke den ſo genannten **Vergus** oder **Agreſt** ſo bereiten und aufbewahren, als er bereits in der Hausmutter 1 B. Th. 2. K. 6. N. 16. angegeben iſt.

10) Zu gleichem Endzwecke kann man auch ohne Zucker den Saft von unreifen Trauben, welcher ſo ausgepreſſet worden, daß Hülſen und Körner zurückbleiben müſſen, zu einem recht ſteifen und beſtehenden Gallert einkochen; wenn man von den Schalen einiger Aepfelſorten, z. E. der Borsdorfer Aepfel oder der Reinetten, den ausgekochten Saft gezogen, oder aber den Schleim von Quittenkernen darzu thut. Denn dieſer ſchleimichte Saft machet den Gallert von Weinbeeren recht bindend und beſtehend.

bb) Außer der vorgedachten weichen Confiture von unreifen Weintrauben hat man auch eine **trockene**, zu deren Bereitung folgende Vorſchrift dienet.

1) Wenn man von unreifen weißen Weinbeeren ſo viel genommen, als einem beliebet, ſo werden ſie an einer Seite nur ein wenig aufgeſchnitten, und die Körner mit einem Stecknadelknopfe behende herausgenommen, daß die Beeren nicht zerdrücket werden.

2) Nach der gemeinen Vorſchrift wird ein kupferner Keſſel mit Waſſer aufs Feuer geſetzet, und wenn es gekochet, vom Feuer abgenommen, die

Beeren hineingethan, zugedecket, und eine Nacht darinn zu dem Ende gelaſſen, damit ſie fein grün werden. Dieſe Verfahrungsart aber iſt eben ſo wenig anzupreiſen, als diejenige, da man Waſſer in kupfernen Gefäßen abkochet und ſtehen läßt, um Gurken und Schnittbohnen davon grün zu färben. Die unreifen Weinbeeren reißen noch mehr Kupfertheile los, und können den ſchädlichſten Einfluß auf die Geſundheit haben. Dieſerhalb muß man die unreifen Weinbeeren in einem verzinnten Gefäße, nach der vorhergehenden Vorſchrift aber mit ein wenig Salz oder Salpeter, oder in einem irdenen Gefäße, oder aber in einem eiſernen Geſchirre, welches nicht ſchwarz färbet oder das Geſottene abſchmeckend machet, ſieden.

3) Die geſottenen Früchte werden aufgeleget, daß ſie wohl abtrocknen, ſodann aber der Zucker gekochet und geläutert, bis er ziemlich dick iſt.

4) Iſt der abgenommene Zucker abgekühlet, ſo werden die Beeren in eine ſteinerne Schüſſel gethan, der gekochte lauwarme Zucker darüber gegoſſen; und man läßt ihn vier und zwanzig Stunden alſo ſtehen, und zwar in einer warmen Stube.

5) Hierauf gießt man den Zucker rein ab, thut ein Stück friſchen Zucker dazu, und läßt ihn wieder zur vorigen Dicke einkochen.

6) Dieſer wieder abgekühlte Zucker wird abermals lauwarm über die Weinbeeren ausgegoſſen, und nachmals vier und zwanzig Stunden darauf gelaſſen; welches drey bis viermal geſchieht. Das letztemal muß der Zucker ziemlich dick gekochet werden, und wenn er vom Feuer genommen wird, ſo thut man alle Beeren hinein, und läßt ſie in dem Zucker erkühlen, bis derſelbe recht dicke dar-

auf

auf wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden die Früchte herausgenommen und ſo getrocknet, wie es ſchon bey den vorhergehenden trockenen Fruchtconfitüren angezeiget iſt.

cc) Will man endlich **reife Weintrauben** einmachen, ſo muß man die rechten Sorten zu wählen wiſſen. Denn diejenigen Arten, welche einen völlig fließenden Saft haben, taugen dazu nicht. Man muß daher ſolche Weintraubenarten nehmen, die unter dem Namen der **fleiſchigten** bekannt ſind. Denn in einigen Sorten haben die Weinbeeren immer mehr Conſiſtenz als in andern. Der **Rießling** z. E. hat einen gleich auf der Zunge zerfließenden Saft, der **Muſcateller** und mehrere Arten haben aber einen Saft, welcher wie eine Gallert zuſammenhängt. Und wie man Weinbeeren dieſer letztern Art zum Roheſſen am beſten hält, ſo ſind ſie auch nur diejenigen allein, welche man zum Einmachen mit Zucker, als eine weiche Confitüre, erwählen kann.

1) Hat man nun reife Muſcateller oder andere fleiſchigte Trauben, ſo muß man die Beeren, wie zuvor von den unreifen geſaget worden, auf der einen Seite behende aufſchneiden, um die Körner herauszunehmen, und ſelbige hernach in eine Pfanne mit Zucker zu werfen.

2) Man drücket auch etliche Trauben aus, um den Saft davon zu haben, den Zucker damit anzufeuchten, und zu ſeiner Schmelzung zu bringen. Wenn man dieſes Safts allzu wenig hinzuthut, ſo ſchmelzet dieſer Zucker nicht ganz, ſondern ſetzet ſich bey Stücken zuſammen, und erſcheint wie in einer Conſerve. Man muß daher bey dieſer, wie bey allen andern Früchten, in Acht nehmen, daß man ſolcher Feuchtigkeit (es ſey Waſſer oder Saft) genug darzu thue. Die Uebung wird

ſolches einem jeden am beſten lehren können. Kömmt aber zu viele Feuchtigkeit unter den Zucker, ſo müſſen die Früchte zu lange über dem Feuer bleiben, und hiervon gar leicht Kraft und Farbe verlieren, oder zu Muß verſieden.

3) Zu einem Pfund Trauben nimmt man gemeiniglich fünf Viertelpfund Zucker, um Syrup genug zu haben, welcher dieſer Confitüre ihre ganze Schönheit geben muß.

4) Da dieſe Früchte weich ſind, ſo leget man ſie am beſten in weite und flache Schalen, und zwar nur in zwey, höchſtens in drey Schichten, damit die Beeren von der obern Laſt nicht flach gedrücket werden. Einige vermeynen am ſicherſten zu gehen, wenn ſie nur eine einzige Schicht legen, und nach zween Tagen erſt den Syrup überhergießen, zu ſeiner Zeit aber in ſolcher Schale die Weinbeeren zu Tiſche bringen.

5) Da es mit dieſer weichen Confitüre darauf abgeſehen iſt, den Mangel friſcher Trauben zu erſetzen, ſo muß man ſie nicht zu frühe im Jahre bereiten, um ſie deſto ſpäter noch zu haben und erhalten zu können.

6) Man erhält noch mehr ſeinen Zweck, dieſe Art von Confitüren recht lange zu haben, daß man die Trauben ſo lange im rohen Zuſtande an einem trocknen Orte hängen läßt, bis ſie etwas welk geworden. Man pflücket die Beeren ohne ſie zu ſpalten, und die Körner herauszunehmen, von den Stängeln; thut zu jedem Pfunde Beeren ein Pfund Zucker, läßt ſie alsdenn mit hinzugethanem Weinbeerſafte ſieden, bis der Zucker dicke genug iſt, thut ſie hernach in Gefäße oder Schalen, und bewahret ſie zum künftigen Gebrauche.

Q. Q. Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden im reifen Zuſtande nur allein roh gegeſſen, im unreifen aber eingemachet. Man hat folgende drey Arten, die Stachelbeeren mit Zucker einzumachen, als die gebräuchlichſten anzuſehen.

aa. 1) Man nehme ſchöne große klare Stachelbeeren, wenn ſie noch grün und etwas hart ſind; die Blüthe und Stängel werden ſauber abgemachet, mit einer Stricknadel einige Löcher eingeſtochen und in kalt rein Waſſer gethan.

2) Nach dem Herausnehmen wird kochend heißes Waſſer auf die Frucht gegoſſen, worinn ſie zugedecket erkalten muß. Man thut ſie ſodann wieder in reines kaltes Waſſer, und läßt ſie unter öfterer Verneuerung deſſelben ein paar Tage wohl auswäſſern, worauf ſie, auf reine Tücher geleget, wohl abtrocknen müſſen.

3) Es wird nun nach Gutdünken ſo viel Zucker, als nöthig ſeyn mag, zu einem ziemlich dicken Syrup gekochet, die Stachelbeeren in Gläſer gethan, und der Syrup warm darüber gegoſſen. Mit dem Umkochen des Zuckers, wenn er dünne wird, muß man es wie bey andern Früchten machen.

bb) Bey der zweyten Art, die Stachelbeeren einzumachen, iſt es hauptſächlich auf die Beybehaltung der grünen Farbe abgeſehen.

1) Es werden ſchöne große Stachelbeeren, die noch etwas hart und grün ſeyn müſſen, von Blüthen und Stängeln gereiniget, die kleinen Körner mit einem Stecknadelknopfe behende herausgebracht, und denn in kaltes Waſſer gethan, worinn ſie einige Stunden liegen müſſen.

2) Hat man die Stachelbeeren hierauf in einen Keſſel oder eine Pfanne gethan, kochend Waſſer aufgegoſſen, und das Gefäß zugedecket, ſo läßt man ſie eine Nacht darinn ſtehen. Wenn aber bey eben dieſer Vorſchrift gerathen wird, zur Gewinnung der grünen Farbe die Früchte eine Nacht hindurch in kupfernen Gefäßen ſtehen zu laſſen, ſo iſt ſolches Verfahren, wie oben bey den Weintrauben geſaget worden, als der Geſundheit nachtheilig, völlig zu verwerfen; und dieſerhalb verzinnte kupferne oder andere Gefäße zu erwählen.

3) Die aus dem Waſſer genommenen Stachelbeeren werden in eine Schüſſel gethan, mit ein wenig ſcharfem Weineſſig beſprenget, und wieder eine Nacht damit ſtehen gelaſſen, worauf man ſie in einem reinen Tuche von einander leget, daß ſie wohl abtrocknen.

4) Hiernächſt werden die Früchte in Zuckergläſer eingemachet, gekochter und geläuterter Zucker, der etwas abgekühlet iſt, darüber gegoſſen, und der wieder abgegoſſene Syrup alle drey oder vier Tage mit einem Stücke friſchen Zucker ſo oft umgekochet, bis man ſieht, daß der Zucker gut bleibt. Und ſo kann man das letztemal die Stachelbeeren nur eben einmal mit dem Zucker aufkochen laſſen, denn gleich wieder herausnehmen, und ſodann den Zucker zur völligen Dicke einſieden, kühl werden laſſen, und lauwarm über die eingemachten Beeren gießen.

5) Wenn man, wie vorher Nr. 2 geſaget worden, das kochende Waſſer auf die Stachelbeeren gießt, ſo kann man ein Stückgen Campher, als eine Haſelnuß groß, mit hineinthun, ſo werden die Früchte recht grün davon. Den Campher kann man hernach wieder herausnehmen.

cc) Die

cc) Die dritte Vorſchrift von einzumachenden Stachelbeeren beſaget folgende Puncte, um ſie in der Geſtalt von Hopfen zu bereiten.

1) Man pflücket die Stachelbeeren, ehe ſie reif werden, wenn eben das Fleiſch um den Kernen weich wird, ſchneidet oben ein Kreuz darinn, nimmt die Kerne heraus, ſticht unten ein klein Loch durch, und durch ſolches einen Kirſchenſtiel, ſchiebet ſo mehrere Beeren über einander, daß ſie die Geſtalt eines ſo genannten Hopfenkopfes erhalten. Will man ſich nicht dieſe Mühe geben, ſo werden blos die Kerne aus den Beeren gemachet.

2) Hierauf läßt man Waſſer in einem Keſſel kochen, den man verſchließen kann. Was vorher wegen des Kupfers erinnert worden, das iſt auch hier zu bemerken; und man kann jedes anderes Geſchirr mit öfters doppelt genommenen Tüchern ſo genau verdecken, daß die Hitze zuſammengehalten wird. In dieſes vom Feuer genommene Gefäß mit dem kochenden Waſſer giebt man die Stachelbeeren hinein, verdecket ſie, und läßt ſie darinn vier und zwanzig Stunden ſtehen.

3) Nach dem Verlauf ſolcher Zeit ſchöpfet man die Beeren mit einer Schaumkelle in eine flache irdene Schüſſel, gießt geläuterten Zucker darüber, decket, um die Beeren niederzudrücken, ein Papier überher, gießt vier Tage lang den Zucker täglich ab, läßt ihn wieder dick kochen, jedesmal aber erſt erkalten, ehe er über die Beeren gegeben wird.

4) Wenn der Zucker nicht mehr merklich dünne wird, läßt man ihn nochmal kochen, ſchüttet die Beeren ſelber hinein, läßt ſolche damit aufſieden, darauf erkalten, und füllet ſie, wie gewöhnlich, in

in ein Glas zum Aufheben, welches mit Papier zugebunden wird; in dieſem müſſen aber Löcher geſtochen werden, weil die Stachelbeeren leicht gähren und das Glas zerſprengen könnten.

dd) Ueberdem pfleget man auch die Stachelbeeren, zum Küchengebrauche auf den Winter in Bouteillen ſo aufzuheben.

1) Es wird, nachdem jungen unreifen Stachelbeeren Blumen und Stiele abgenommen worden, eine Bouteille bis oben angefüllet, und in einen mit kaltem Waſſer angefüllten Keſſel übers Feuer geſetzet, bis das Waſſer recht kochet.

2) Die Bouteille wird während des Kochens mit einem weichen wohlſchließenden Pfropfe von Kork ſo feſt als möglich zugemachet, herausgenommen und verpicht, ſodann aber in den Keller in Sand geſetzet.

3) Auf gleiche Weiſe werden auch **Heidelbeeren**, grüne junge **Erbſen** und dergleichen **Bohnen** aufbewahret. Man muß aber wiſſen, daß, wenn einmal die Bouteillen losgemacht und angenommen ſind, die Früchte, um der zugelaſſenen Luft halber, nicht lange mehr dauren, weßhalb man die angenommene Früchte hinter einander weg verbrauchen muß.

ee) Man machet aber auch von unreifen Stachelbeeren eine **trockne Confitüre**, deren Zubereitung mit den getrockneten Weinbeeren völlig einerley iſt.

ff) Auch werden die Stachelbeeren zu **Marmeladen** angewendet.

1) Nehmet drey Viertelpfund Zucker zu einem Pfund Stachelbeeren, und laſſet erſtern dicke einkochen.

2) Schüttet die ganzen, aber abgewiſchten und gereinigten, Stachelbeeren in den gekochten Zucker, laſſet

laſſet ſie unter ſtäten Umrühren ſo lange kochen, bis der Brey ſteif wird, daß man bey dem Umrühren auf den Boden ſehen kann, worauf er halb erkaltet in Gefäße gefüllet wird. Schüttet man kurz vor dem Abnehmen noch fein zerſtoßenen Zimmt und klein geſchnittene Zitronſchalen hinzu, ſo gewinnt die Marmelade einen beſſern Geſchmack. Ein gleiches geſchieht, wenn von trockner Quittenconfitüre länglicht geſchnittene Striemeln mit unter gerühret werden, da es denn keines andern Gewürzes bedarf.

R. R. Johannisbeeren.

Von den Johannisbeeren haben wir in unſern Gärten dreyerley Varietäten, die **rothen, fleiſchfarbenen** und **weißlichten**. Sie ſind weiter in nichts als im Geſchmacke unterſchieden, Da aber die beyden letztern nicht ſo ſauer als die rothen ſind, und daher das Scharfe, welches dieſe ſo angenehm machet, nicht haben, ſo muß man ſich der rothen Johannisbeeren zu Confitüren und Säften am liebſten bedienen, oder wenigſtens zum Kochen und Einmachen die weißen oder fleiſchfarbenen mit den rothen vermengen.

aa) Die **erſte Art** die Johannisbeeren einzumachen erfordert folgende Handgriffe.

1) Man muß recht ſchöne rothe, große Johannisbeeren nehmen, ſolche von den Stängeln behende abſtreifen, zu jedem Pfunde Johannisbeeren ein halb oder drey Viertelpfund Zucker läutern, und zu einem mittelmäßigen Syrup kochen.

2) Iſt ſolcher Syrup gekochet, ſo läßt man ihn ein wenig verſchlagen, thut die Beeren dazu, läßt ſie ein wenig zuſammenkochen, und nimmt die gahr gewordenen Früchte mit der Schaumkelle derge-

dergeſtalt heraus, daß das Naſſe von den Beeren zu dem übrigen Syrup reine ablaufe. Dieſer wird nun vollends zur rechten Dicke eingekochet, abgekühlet, die Johannisbeeren wieder dazu gethan, und denn in Zuckergläſer eingemachet. Wenn der Zucker nachwäſſert, ſo wird er umgekochet bis er ſtehen bleibt.

bb) Eine zweyte Art die Johannisbeeren einzumachen iſt folgende:

1) Die ſchönſten großen reifen Johannisbeeren werden behende von den Stängeln abgemachet, und zu jedem Pfunde Beeren ein halb Pfund fein geſtoßener Zucker genommen, zuſammen eine Schicht Zucker und Beeren um die andere in ein Geſchirr gethan, übers Feuer geſetzt, und ein wenig gekochet.

2) Die herausgenommene Frucht wird in Zuckergläſer gethan, und wenn es nöthig iſt, der Zucker bis zur Beſtändigkeit umgekochet.

cc) Die dritte Art die Johannisbeeren einzumachen iſt dieſe:

1) Die Beeren werden bey trocknem Wetter gepflücket, und wenn ſie einen Tag in der Stube geſtanden, die Stiele abgezupfet.

2) Reibet oder ſtoßet eben ſo ſchwer feinen weißen Zucker, als ihr Beeren habet, klein, ſiebet ihn durch; ſetzet ihn in einem Keſſel über ein gelindes Feuer; rühret ihn bis er recht warm iſt, und anfängt Klumpen zu ſetzen. Alsdenn thut die Johannisbeeren hinein, und rühret beſtändig, ohne ſie zu zerdrücken; es zerplatzen ohnehin genug, die Saft geben, und je mehr ganz bleiben, deſto beſſer iſt es.

3) Laſſet die Beeren über dem Feuer, bis ſie eben anfangen an der Seite Blaſen aufzuwerfen, und zu ſieden.

4) Nach=

4) Nachdem die Beeren erkaltet ſind, füllet man ſie in Gläſer oder kleine ſteinerne Töpfe, und wenn ſie darauf wäſſericht werden ſollten, brauchet man das Eingemachte nicht umzukochen, ſondern ſchiebet nur die Töpfe, wenn das Brod gahr iſt, eine Weile in den Backofen.

5) Es iſt auch nicht ungebräuchlich Hindbeeren unter die Johannisbeeren zu miſchen. Man muß aber der erſteren nicht zu viele etwa nur zum ſechſten Theile nehmen, indem ſolche bey dem Umrühren alle vermüſet werden.

dd) Der Johannisbeerenſaft kann theils ohne Zucker, theils mit Zucker, eingekocht und erhalten werden.

1) Wenn die Johannisbeeren von den Stielen abgeſtreifet worden, ſo thut man ſie in ein Geſchirr, das nicht kupfericht iſt, ſetzet ſie aufs Feuer, durchmüſet ſie wohl, bis es heiß wird, und der Saft völlig herausgeht.

2) Der Saft wird durch ein Tuch gerungen, ein paar Stunden ſtehen gelaſſen, denn noch einmal durch ein Tuch gegoſſen, oder durchgekläret, daß er recht klar und ſchön werde. Hierauf wird er bis zur erforderlichen Steiſe eingekochet, und in die Aufbewahrungsgefäße gegoſſen. Sollte ſich der Saft einſt entlaſſen, ſo muß er wieder umgekochet werden.

3) Will man ihn aber ſüſſe haben, ſo wird auf jedes Nößel oder Pfund Saft ein halbes Pfund oder drey Viertelpfund, oder auch wohl, wenn man noch mehr das Süſſe haben will, darüber genommen. Der Zucker wird mit dem abgeklärten Safte zuſammen dicke eingekochet, aber auch, wenn er ſich entlaſſen ſollte, wieder umgekochet.

4) Noch muß man in Anſehung des Johannisbeerenſaftes ohne Zucker erinnern, daß er nicht nur im Kochen geſchäumet, ſondern auch aufs fleißigſte umgerühret werden müſſe, indem er gar leicht anbrennt. Es iſt dieſer Saft nicht nur ſehr ſchön, vielen Saucen und Speiſen eine ſchöne Farbe und guten Geſchmack zu geben, ſondern man kann ihn auch zu einem Getränke in Waſſer auflöſen, und mit Zucker und geriebener Zitronſchale zum Trinken annehmlich machen, indem ſolcher Trank ſehr kühlet, und den Durſt ſtillet.

ee) Der bekannte **Johannisbeerenjulep** wird ſo bereitet.

1) Nehmet ſieben Pfund rothe Johannisbeeren, zwey Pfund Glaskirſchen mit ausgemachten Steinen, in deren Ermangelung man andre ſaure Kirſchen nehmen muß; ein Pfund Hindbeeren mit den erſten ſauber abgepflücket; laſſet ſie zerquetſchet vier und zwanzig bis dreyßig Stunden in einem irdenen Topfe im Keller ſtehen; reibet alles gelinde durch ein Haarſieb in eine porcellainene Schüſſel, worinn zwey Pfund geriebener Zucker gethan worden.

2) Wenn aller Saft durchgelaſſen iſt, läßt man ihn in einem meſſingenen oder verzinnten Keſſel eine Viertelſtunde lang kochen. Wenn er im Kochen fleißig abgeſchäumet, und zuletzt kalt geworden, ſo verwahret man ihn in Bouteillen.

ff) **Johannisbeerengelee**, wenn es recht bereitet wird, iſt ſehr unter uns geachtet, und die brauchbarſte Vorſchrift dazu enthält folgende Puncte.

1) Damit die Johannisbeeren nicht zu wäſſericht ſeyn, ſo pflücket man ſie bey recht trocknem Wetter, nachdem es in einigen Tagen nicht geregnet hat. Man läßt ſie noch einen Tag im Zimmer

ſtehen, zupfet ſie von den Stielen, preſſet ſie durch ein Haartuch, und giebt den Saft in eine porcellainene Schüſſel.

2) Zu ein Pfund Saft wiegt man fünf Viertelpfund von dem feineſten wohl geriebenen und durchgeſiebten Zucker ab. Man kann erſt die Beeren und hernach die zurückgebliebene Kerne wiegen, ſo ergiebt ſich das Gewicht des Saftes.

3) Hierauf giebt man nach gerade, und alle halbe Viertelſtunden, mit einem Löffel, von dem Zucker etwas unter den Saft, und rühret ſolchen ohne nachzulaſſen, nicht zu geſchwind, aber ja ſtets in einem weg, und mit einer beſtändigen Hand, einmal nicht geſchwinder als das andre. Es muß alſo das Rühren von einer und eben derſelben Perſon fortgeſetzet werden.

4) Den Zucker muß man ſo eintheilen, daß man zwo Stunden lang immer friſchen zuzuſchütten übrig behält, und das Rühren muß an die drey Stunden anhalten, bis der Saft dick wird. Alsdenn füllet man ihn in kleine Gläſer, und verwahret ihn an einem kühlen Orte, ſo giebt er einen ſchönen Gallert, welche ſich ohne alles Umkochen hält, auch zur Kühlung im Sommer mit Wein oder Waſſer vermiſchet werden kann.

gg) Johannisbeerenconfect zu machen verfährt man alſo.

1) Es wird der Saft von den Beeren durch ein Haartuch ausgedrucket, und in Gläſern ſo lange hingeſtellet, bis er ſich geſetzet hat.

2) Der aus den Gläſern abgegoſſene Saft wird in ſolcher Maaße zu dem, bis zur rechten Dicke geſottenen, Zucker nach und nach gegoſſen, daß er nicht zu wäſſericht werde. Man gießt endlich den verdickten Saft in papierne Pfannen, trocknet

ihn

ihn an einem warmen Orte, und verwahret ihn, nachdem er über und über mit fein zerſtoßenem Zucker eingepudert worden.

hh) Endlich iſt auch noch der **überzuckerten Johannisbeeren** zu gedenken:

1) Es wird Eyerweiß mit einer ſteifen Ruthe zu Schaum geſchlagen. Die Träublein werden in dieſen Schaum getunket, hierauf in fein zerſtoßenen und durchgeſiebten Zucker umgekehret, und ſodann friſch zur Tafel gegeben und verſpeiſet.

2) Diejenigen, die nichts rohes von animaliſchen Speiſen eſſen, und an dem rohen Eyerſchaum ein Mißfallen haben, eſſen die überzuckerten Johannisbeeren alſo. Es wird nach Gutdünken etwas Zucker, und ein wenig Johannisbeerenſaft, auch wenn man will, ein wenig Roſenwaſſer in einem kleinen Tiegel bis zur ziemlichen Dicke gekochet, recht ſchöne Sträuschen Johannisbeeren da hinein getunket, geſchwinde wieder herausgezögen, und in feinem weißen durchgeſiebten Zucker umgewälgert, daß ſie ganz weiß werden. Man hängt ſie ſodann auf, daß ſie trocknen, und verſpeiſet ſie alsbald.

3) Die **ſauren Kirſchen** werden in einiger Veränderung auch ſo überzuckert, aber auch ſodann bald friſch verzehret. Es wird ſchöner weißer Zucker geläutert, und ſo ſteif gekochet, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen davon auf einen kalten Teller fallen läßt. Die friſchen reifen Kirſchen werden eine nach der andern hineingetunket, geſchwinde wieder herausgezogen, und aufgehängt, daß ſie trocken werden. Sie ſind aber, wie vorgeſaget, gleich den gezuckerten Johan-

Johannisbeeren nicht von Dauer, weßhalb man ſich mit ihrer Verſpeiſung nicht ſäumen darf.

S. S. Hindbeeren.

Obgleich die Hindbeeren roh ſtark gegeſſen werden, ſo gebrauchet man ſie doch noch mehr zum Einmachen. Und da wir weiße und rothe Hindbeeren in unſern Gärten unterhalten, die weißen aber zwar wohl ſüßer und wohlſchmeckender ſind als die rothen: ſo ſchicken ſich doch dieſe beſſer zum Einmachen als jene. Es werden aber ſowohl die Früchte an und für ſich ſelbſt mit Zucker eingemachet, als auch ſehr angenehme Säfte, Gelees oder Conſerven daraus bereitet.

aa) **Das Einmachen der Früchte** geſchieht nach folgender Vorſchrift.

1) Man nimmt ſo ſchwer Zucker als Hindbeeren, läßt jenen ſieden bis er ſpinnet, und thut ihn vom Feuer.

2) Wenn der Zucker aufhöret zu ſieden, werden die Hindbeeren hineingeſchüttet, und man läßt ſie etwas darinn ſieden. Wenn ſie aber ein wenig erkaltet, werden ſie aus dem Zucker mit einem Schaumlöffel genommen, und in ein Glas gethan.

3) Hiernächſt wird der Zucker beſonders nachgekocht, bis er dick iſt, und alsdenn übergegoſſen.

4) Man ſchneidet ein Papier in der Weite des Glaſes, und decket es über; dieſes hält die Früchte unter dem Zucker, und iſt bey allem Eingemachten zu gebrauchen. Sollte der Zucker nach einigen Tagen zu viel Saft aus den Früchten gezogen haben, daß er ſich nicht halten möchte, ſo wird er wieder abgegoſſen und aufs neue gekochet.

5) Auf eine andre Art verfährt man; wenn man die Früchte in eine weite Schüſſel giebt, den geſottenen Zucker überhergießt, wenn er noch warm, aber nicht mehr ſiedend iſt. Man läßt ihn eine halbe Stunde darauf ſtehen, gießt ihn wieder ab, läßt ihn etwas aufkochen, gießt ihn über die Hindbeeren, und wiederholet ſolches acht bis neunmal. Endlich füllet man die Beeren in das Glas, läßt den Zucker gehörig dick kochen, und gießt ihn darüber. Die Früchte bleiben auf dieſe Art mehr ganz, als nach der vorhergehenden.

6) Auf eine noch beſſere Art geſchieht das Einmachen alſo. Wenn man die Hindbeeren in eine Confectpfanne, oder flachen irdenen Tiegel Schichtweiſe mit fein zerſtoßenem Zucker leget, ſo daß der Zucker zuerſt und zuletzt kömmt, ſolche zwey Tage lang ungerührt ſtehen läßt, und darauf über einem gelinden Kohlenfeuer langſam ſiedet, bis er dick genug iſt. Zu einem Pfund Hindbeeren gehören drey Viertelpfund Zucker.

7) Endlich kann man auch dieſe Früchte mit Hindbeerenſafte noch einmachen. Man nimmt nämlich einen guten Theil ausgedruckten Hindbeerenſaftes, läßt ihn ein paar Tage in Gläſern ſtehen, thut das dünnere von dem Safte oben weg, miſchet zwey Theile zerſtoßenen feinen Zuckers darein, verſchäumet den Zucker und kochet ihn ſo lange, bis er wie ein Honig iſt. Dieſer dicke Saft wird hernach ganz heiß über friſche Hindbeeren ausgegoſſen, und die Frucht damit weggeſetzet. Sollte der Zucker ſich entlaſſen und dünne werden, ſo muß man ihn von den Früchten abgießen, aufkochen, und lauwarm wie der über die Hindbeeren ausgießen.

bb) Hindbeerenconſerve kann man alſo verfertigen:

1) Es werden die reifen Hindbeeren durch ein häären Tuch gerieben, und darauf zu einem jedweden Pfund Hindbeerenſaft ein halb Pfund Zucker genommen, und zuſammen gekochet.

2) Die Conſerve hat einen beliebteren Geſchmack, wenn man ein wenig Johannisbeerenſaft hinzuthut, um ſie etwas ſäuerlich und lebhafter zu machen.

3) Man muß die Maſſe recht ſteif einkochen laſſen, und kann hernach daraus formiren was man will.

cc) Hindbeerengelee hat folgende Vorſchrift:

1) Man preſſet die Hindbeeren, und drücket ſie durch ein Tuch.

2) Zu einem Pfunde Saft nimmt man fünf Viertelpfund geriebenen Zucker, und macht ſolchen auf einem gelinden Kohlenfeuer warm, ohne daß er ſchmelzet.

3) Alsdenn giebt man den Saft hinzu, läßt ihn über dem Feuer unter beſtändigen Umrühren ſtehen, bis daß ſich an der Seite kleine Blaſen aufwerfen, und er eben kochen will.

4) Nun nimmt man ihn ab, und gießt ihn, wenn er etwas kalt iſt, in ein Glas.

5) Wenn der Saft ganz kalt iſt, machet man einen Deckel von Wachspapier darüber, und bindet das Glas mit Papier zu.

6) Die bloßen Hindbeeren ſind an und für ſich ſelbſt etwas abgeſchmackt, man muß daher zu zwey Pfunden Hindbeeren ein halbes Pfund Johannisbeeren- oder ſchwarzen ſauren Kirſchſaft hinzuthun, wodurch der Geſchmack erhöhet wird.

dd) Noch hat man eine Vorſchrift, den Hindbeerenſaft zu erhalten:

1) Es wird der Saft von Hindbeeren gemächlich ausgedrucket. Sollte man in der Nothwendigkeit ſeyn, auch weiße Beeren hiezu zu nehmen, ſo ſollen ſie doch nur die Hälfte gegen die rothen ausmachen, da es immer beſſer bleibt, die rothen Früchte allein zu gebrauchen.

2) Der ausgedruckte Saft wird in einem Glaſe bewahret, und ſo lange darinn gelaſſen, bis er einen Bodenſatz erhalten, und das Dicke ganz unten iſt.

3) Wenn man den Zucker dicke hat einſieden laſſen, ſo wird von dem Safte ſoviel hineingegoſſen, als man vermeynet, daß der Zucker vertragen möge, und nicht zu wäſſericht werde.

4) Dieſer Saft kann künftig mit Waſſer oder Wein verſetzt, und als ein kühlender angenehmer Trank genoſſen werden.

5) Ueberhaupt muß man ſich von Hindbeerengelees und Säften merken, daß ſie zum Backwerk nicht allein, ſondern mit Johannisbeerenſafte gebraucht werden, wem ſolches recht gefallen und nicht matt ſchmecken ſoll. Auch der Berberitzenſaft thut eine gleich gute Wirkung, wenn ein Theil davon mit dem Hindbeerenſafte oder Gelee vereiniget wird.

T. T. Maulbeeren.

Die Früchte von weißen Maulbeerbäumen werden ſo wenig roh gegeſſen, als eingemachet. Es wäre denn daß man den Saft der Früchte von dieſen Bäumen einkochen, und mit andern ſäuerlichen Säften verbeſſern wollte, da er an und für ſich ſelbſt matt oder

oder latſchicht ſchmecket. Die Beeren von dem ſchwartzen Maulbeerbaume ſind allein beliebt, weil ihr Geſchmack weinicht und ſäuerlich auffallend iſt. Und von dieſem ſchwarzen Maulbeerbaume, deſſen Beeren ſo wohlſchmeckend ſind, bereitet man auch Confitüren, indem man theils die Beeren ſelbſt einmachet, theils den Saft davon einkochet.

aa) Die Maulbeeren einzumachen verfährt man alſo:

1) Man nimmt Maulbeeren, welche noch etwas roth ſind. Zu ein Pfund Früchte thut man drey Viertelpfund Zucker, der in dem Keſſel zum Sieden gebracht, geläutert und dicke eingekochet wird. Die Beeren werden hineingethan, und aufs gelindeſte geſotten, ſodann mit dem Zucker zuſammen in ein Gefäß gethan. Nach etlichen Tagen aber muß man den Saft wieder abgieſſen und ſieden, und dieſes wiederholen, bis der Syrup ſeine rechte Dicke behält.

2) Auf eine andre Art kann man die Maulbeeren ſo einmachen. Es werden friſch gebrochene Beeren in ein Aufbewahrungsgefäß geleget, geläuterter und ziemlich dicke geſottener Zucker kalt darauf gegoſſen, und dieſer, wenn er dünne wird, wieder dicke eingeſotten, auch dieſes wiederholet, bis er dicke genug bleibt. Auf ein Pfund Beeren nimmt man drey Viertelpfund Zucker.

bb) Will man den Saft von Maulbeeren einkochen, ſo folget man dieſer Anweiſung.

1) Es werden recht reife Maulbeeren genommen und ausgepreſſet.

2) So viel Zucker, als der Saft ſchwer iſt, muß geläutert, und darauf der Saft hinzugegoſſen werden. Man muß es zuſammen langſam ſieden laſſen, bis der Saft dick genug zu ſeyn ſcheint.

Dieſer Saft iſt überaus angenehm, erquickend, und geſund für Kranke, wenn er zu ſeiner Zeit in Waſſer aufgelöſet und damit getrunken wird.

U. U. Hahnbutten, Wiepen.

Die Hahnbutten oder Wiepen ſind entweder die **Frucht der wilden Feldroſen**, oder die eigends ſo genannten **großen Garten-Hahnbutten**, welche letztere wir, der Früchte wegen, in Gärten unterhalten. Dieſe letztern ſind weit größer und fleiſchichter als die Wiepen von den Feldroſen, und beyderley Arten werden unter uns häufig eingemachet.

Da die großen Gartenhahnbutten durchgehends mit langen Stacheln beſetzet ſind, und davon befreyet werden müſſen, ſo iſt der Zeit erſparende Handgriff, ſie in Menge auf einmal davon zu reinigen bereits im zweyten Bande der **Hausmutter** S. 795. gelehret worden; weßhalb die Leſerinnen dahin zurückgewieſen werden.

aa) Die **Früchte von wilden Roſen** muß man alſo in Zucker einmachen.

1) Es werden die Hahnbutten geſammlet, wenn ſie hochroth, aber noch hart ſind. Man pflücket ſie mit den Stielen ab, und ſuchet ſolche aus, wo viele an einem Stiele ſitzen.

2) Jede Frucht wird der Länge nach aufgeſchnitten, die Saamenkerne mit einem zierlichen Inſtrumente, welches man ſich von Holz eigends dazu ſchneiden kann, herausgenommen, und hierauf wieder zuſammengedrückt.

3) Alsdenn ſiedet man fünf Viertelpfund Zucker zu einem Pfunde Hahnbutten ſo dick, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläſet, anfängt dick zu werden; ſchüttet hierauf die Wiepen hinein, und

und läßt ſie ſieden, bis ſie klar werden und anfangen weichlich zu ſeyn.

4) Hiernächſt drücket man von anderthalb Zitronen den Saft hinzu, läßt es zuſammen noch ein wenig ſieden, bis der Zucker, wenn er im Löffel erkaltet, dick genug iſt. Frucht und Syrup werden, wie gewöhnlich, in Gläſer gefüllet und verwahret.

bb) Die großen Gartenhahnbutten werden zum Einmachen im Zucker alſo behandelt:

1) Die reifen, aber noch nicht teig gewordenen, Früchte werden nach vorgedachter Vorſchrift des zweyten Bandes der Hausmutter S. 795. von ihren Stacheln in einem Sacke entlediget.

2) Man ſchneidet ſie nicht der Länge nach, wie die vorigen auf. Es werden allein an jeder Frucht die Blätter oben weggeſchnitten, und durch die gemachte Oeffnung alle Kerne nebſt den dazwiſchen ſitzenden Häärchen herausgehöhlet.

3) Man muß ſich in Acht nehmen, daß dieſe Härchen nicht an die Haut kommen, weil ſie ein empfindliches anhaltendes Jücken veranlaſſen.

4) Die ſo von den Kernen entledigten Früchte werden auf gleiche Weiſe nun behandelt, als ſolches zuvor bey den Feldhahnbutten Nr. 3. und 4. iſt geſaget worden.

cc) Die wilden Feldhahnbutten kann man auch kalt einmachen.

1) Man brauchet gar nicht die wilden Roſenknöpfe zu kochen, ſondern gießt nur, wie oben iſt gelehret worden, den warmen Zucker über, kläret ihn nach wenigen Tagen ab, verdicket ihn, und wiederholet ſolches ſo lange, bis er dicke genug bleibt.

2) Die ſo eingelegten Früchte behalten eine beſſere Farbe und ein friſcheres Anſehen; man läßt an den Stielen auch wohl Laub ſitzen, ſo ſehen die Früchte aus, als wären ſie friſch gepflücket.

3) Bey dieſer Verfahrungsart thut man wohl, daß man die von den Kernen befreyeten Wiepen noch ein paar Tage liegen läßt, damit ſie ein wenig teig werden; indem es leicht geſchehen kann, daß ſie von dem zwar warm übergegoſſenen Zucker doch nicht weich genug werden möchten: es wäre denn, daß man die Früchte weniger weich haben wollte.

dd) **Hahnbuttenconſerve** wird alſo verfertiget.

1) Aus reifen Hahnbutten thut man die Kerne heraus, läßt ſie ein paar Tage liegen, daß ſie teig werden, und reibet ſie denn durch ein Haarſieb.

2) Man thut ſo viel Zucker hinzu, als die durchgeriebenen Früchte wiegen, ſetzet ſie in einer Pfanne über ein gelindes Kohlfeuer, und rühret ſie beſtändig um, bis ſie hart genug werden. Hierauf kann man den Teig in Formen drücken, und daraus machen, was man will.

ee) Das bekannte und ſehr beliebte **Hahnbuttenmark** muß man nach folgender Anweiſung bereiten.

1) Da es nebſt dem guten Geſchmacke bey dieſem Hahnbuttenmarke auch auf deſſen rothe Farbe angeſehen iſt, und letztere eher von den Feldhahnbutten, als von den großen Gartenhahnbutten erhalten wird, ſo bedienet man ſich hierzu am liebſten der Früchte von wilden Roſen.

2) Man pflücket daher die wilden Roſenknöpfe ohne Stiele, und ſetzet ſie in einer Schüſſel, mit einer andern zugedecket, in den Keller, oder an einen kühlen Ort, bis ſie durchaus weich oder moll geworden ſind.

3) Als-

3) Alsdenn werden die Früchte durch einen englöcherigten Durchſchlag, oder noch beſſer, durch ein Haartuch gedrücket, daß das Mark ſich von der Schelfe trenne.

4) Wenn man die Hahnbutten rühret, ſo muß man ſich in Acht nehmen, daß ſolches nach einer Seite geſchieht, ſonſt verliert ſich die ſchöne rothe Farbe.

5) Zu einem guten Pfunde Hahnbuttenmark wird drey Viertelpfund weißer Canarienzucker fein gerieben und durchgeſiebet, allmälig kalt darunter gerühret, aber immer nach der nämlichen Seite.

6) Hierauf füllet man das Mark in ein Glas, oder einen Steintopf, decket es mit Wachspapier zu, und verwahret es an einem kühlen Orte, wie andere Confituren.

7) Wenn man von dieſem Hahnbuttenmarke eſſen will, ſo wird etwas Wein, Zitronenſaft und Zucker darunter gerühret; man reibet auch wohl vorher den Zucker auf der Zitronenſchelfe, machet ihn klein, und giebt ihn darunter.

ff) Noch iſt zu wiſſen, daß auch die Hahnbutten, ſie ſeyn wilde oder große, in Honig eingeleget und aufbewahret werden. Hierzu werden die Früchte in zwey Hälften von einander geſchnitten, von Kernen befreyet, und die Früchte ein paar Tage hingeſetzet, daß ſie erſt moll oder weich werden; worauf denn verbeſſerter, mit Zimmt und klein geſtoßenen Nägelein gewürzter, Honig in dem Aufbewahrungsgefäße überhergegoſſen wird.

gg) Eine trockne Confitüre bereitet man von den großen Gartenhahnbutten auf dieſe Art.

1) Nachdem die Früchte von ihren auswendigen Stacheln und meudigen Kernen ſind befreyet

 worden,

worden, ſo läßt man ſie noch ſo lange ſtehen, bis ſie anfangen, moll oder weich zu werden.

2) Geläuterter Zucker wird lauwarm über die vorbereiteten Früchte in einer Schüſſel ausgegoſſen, vier und zwanzig Stunden darauf gelaſſen, denn ohne Hinzuthuung friſchen Zuckers abgegoſſen, aufgekochet, und abermals lauwarm über die Hahnbutten gegeben. Wenn vier und zwanzig Stunden vorbey ſind, ſo wird das vorige Verfahren an die drey bis viermal wiederholet, das leztemal aber der Zucker ganz hart gekochet, und wenn die Früchte ſo eben, wie der Zucker vom Feuer genommen wird, hineingethan ſind, ſo läßt man beydes zuſammen kalt werden. Hierauf nimmt man die Früchte heraus, und trocknet ſie nach gewöhnlicher Weiſe.

3) Wenn man trockne Fruchtconfitüren bereiten, und den zurückbleibenden Zucker nicht etwa zur Bereitung gegenwärtiger Speiſen, oder zu Eſſig gebrauchen will: ſo muß man ſich mit dem Einmachen ſo einrichten, daß man den von trocknen Confitüren übrig bleibenden Zucker zum Einmachen weicher Confitüren anwende; welches geſchieht, wenn man ihn mit friſchem Zucker aufs Feuer bringt. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß man den übrig gebliebenen Zucker mit ſolchen einzumachenden Früchten, oder deren Säften, vereinige, die ſich zu einander ſchicken, da es nicht immer gleichgültig iſt, den Geſchmack der einen Frucht zu der andern hinüberzubringen, wenn es uns darum zu thun iſt, daß eine gewiſſe Frucht ihren alleinigen Geſchmack, und keinen vermiſchten, haben ſolle. Und wenn Früchte einen gemiſchten Geſchmack haben ſollen, ſo muß man auch den rechten zu treffen wiſſen. In dem

gegen-

gegenwärtigen Falle wäre es z. E. alſo nicht recht, wenn man den Hahnbuttengeſchmack in eingemachte Weintrauben hinüberbrächte, da der den Weintrauben eigene Geſchmack für beſſer, als der Hahnbuttengeſchmack geachtet wird, und alſo durch ſolche Vermiſchung herabgeſetzet, oder erniedriget würde; da die Hahnbutten überhaupt gemeiner gehalten werden. Umgekehrt hingegen würde es beſſer gehen, wenn Saft von Weintrauben zu den Hahnbutten käme, wodurch der Geſchmack der letztern gleichſam erhabener ausfallen würde, da es in der Kochkunſt eine Hauptregel bleibt, mattſchmeckende Sachen durch ſcharfe oder ſäuerliche zu erheben.

hh) Endlich iſt es auch nicht ungebräuchlich, die wilden Hahnbutten ſo zu **überzuckern**, wie es oben von den Johannisbeeren und Kirſchen iſt geſaget worden.

1) Man nimmt Zweiglein, an welchen mehrere Wiepen ſitzen; letztere werden der Länge nach aufgeſchnitten, die Kerne herausgenommen, und oben die Blumen abgeſchnitten. Nach dieſer Vorbereitung läßt man die Wiepen ſo lange liegen und moll oder weich werden, nachdem man zuvor jede Frucht wieder zuſammen, und in ihre vorige Form gebracht hat.

2) Die Zweiglein mit den Wiepen werden in recht weißen, geläuterten und recht ſteif gekochten Zucker, wie ſolcher oben unter Litt. R.R. hh. Nr. 3. angegeben worden, ſo hineingetunket, daß die einzelnen Wiepen von einander gehalten werden, damit jede beſonders von dem heißen Zucker überzogen werde. Man zieht ſie geſchwinde aus dem Zucker wieder heraus, hängt ſie auf an einem warmen Orte, daß ſie trocken werden. Man

muß

muß ſie ſodann bald zur Tafel geben, weil ſie nicht von Dauer ſind. Beſſer aber ſchmecket dieſe Confitüre, wenn kurz vor dem Steifwerden des Zuckers klein geſtoßener Zimmt und abgeriebene Zitronſchale mit dem Zucker noch vereiniget werden: es wäre denn, daß man hiebey mehr aufs Auge, als auf den Geſchmack ſehen wollte, um den Zuckerüberzug, mit Nichts vermenget, dem Geſichte darzuſtellen.

V. V. Heidelbeeren.

So gemein und wohlfeil dieſe Beeren in manchen Gegenden auch ſind, ſo gern werden ſie doch auch daſelbſt in vielen Häuſern, als ein Rob zum Braten, beſonders von denen gegeſſen, und andern Säften vorgezogen, welche zu Bauchflüſſen geneigt ſind. Sie werden entweder für ſich allein in einem Keſſel zu einem recht ſteifen Muße gekochet, oder welches noch gebräuchlicher iſt, man kochet die Beeren mit Zucker zu einem ſteifen Muße; da er denn auf beyderley Art gekochet, ſich in ſteinernen Töpfen recht wohl aufbewahren läßt. Wenn die Beeren mit Zucker gekochet werden, ſo nimmt man etwa nur den vierten Theil des Zuckers gegen das Gewicht der Beeren, welches zureichet, ihnen einen beſſern Geſchmack zu geben, als wenn ſie ohne Zucker eingekochet worden. Man pfleget außer dem Zucker eben kein anderes Gewürz hinzu zu thun.

W. W. Preußelbeeren.

Die Preußelbeeren im eingemachten Zuſtande werden in manchen Häuſern zum Braten eben ſo gern als die Heidelbeeren gegeſſen. Man findet ſie hier zu

Lande

Lande in bergigten Gegenden, von dannen man ſie umher verſendet. Sie werden aber auf eine zwiefache Art eingemachet.

aa) Die eine Art iſt, daß man ſie mit Zucker und Eſſig einmache. Der Weineſſig wird eingekochet, mit Zucker verſüßet, und wenn ſie auf den Tiſch kommen ſollen, ſo wird aufs neue Weineſſig überhergegoſſen, und klein geſtoßener Zucker dicke übergeſtreuet.

bb) Will man die Preußelbeeren mit Zucker allein einmachen, ſo werden ſie geſammlet, bevor ſie der Reif trifft, als wovon ſie weniger ſchön werden. Sie werden ſauber zuſammengeleſen, und zu einem Pfund Beeren ein Pfund Zucker abgewogen. Will man ſie aber nicht ſo ſüße haben, ſo nimmt man weniger Zucker. In den geläuterten und dicke gewordenen Zucker werden die Beeren hineingethan, womit ſie langſam ſieden müſſen; alsdenn werden ſie lauwarm in ein Glas gegeben. Sollte der Zucker wiederum dünne werden, ſo wird er abgeſeihet und abermals aufgekochet.

cc) Den Saft von Preußelbeeren bereitet man alſo. Die Beeren werden geſtoßen, der Saft durch ein Tuch gerungen, und dicke eingekochet. Je mehr letzteres geſchieht, deſto länger hält ſich der Saft, da er einige Jahre dauren kann. Zum Gebrauche nimmt man etliche Löffel voll Saft, gießt Wein dazu, daß er etwas dünne wird, thut Zucker und Zimmt hinein, und bereitet daraus eine Tunke zu allerley Braten.

X. X. Wachholderbeeren.

Die Wachholderbeeren ſind an ſich ſelbſt eine mehr trockne als naſſe Frucht die eigentlich nur als ein

ein Gewürze zu mancherley Speiſen gebrauchet werden. Es wird aber in den Haushaltungen das ſo genannte **Wachholdermuß** oder der **Wachholderſaft** bereitet, welchen man auch wohl den deutſchen **Theriak** zu nennen pfleget, indem er als ein vortrefliches Hausmittel in der Engbrüſtigkeit, Huſten und Blähungen gebrauchet wird.

aa) Die gewöhnlichſte Art dieſen Saft zu kochen iſt dieſe:

1) Man nimmt zwölf Pfund gute reife, im September geſammlete Wachholderbeeren, ſäubert ſie von allem Wuſt und Staube, ſtößt ſie gröblich, gießt viermal ſoviel friſches Brunnenwaſſer im Keſſel darüber, und läßt es einſieden.

2) Hierauf preſſet man die Beeren aus, ſeihet ſie alſo durch ein Tuch, daß die Saamenkerner zurück bleiben müſſen, thut das Ausgepreßte wieder in den Keſſel, läßt es aufkochen, rühret es ſtets um, damit es nicht anbrenne, und thut ſo lange, bis der Saft dicke genug iſt. Iſt aber derſelbe kühl geworden, ſo thut man ihn in Gläſer oder Gefäße von Steingut, und er kann einige Jahre hindurch dauren.

bb) Eine weit kürzere, und der vorhergehenden vorzuziehende Art ſolchen Saft zu gewinnen, hat uns Madame Fouquet, des remedes faciles et domeſtiques gelehret.

1) Nimm Wachholderbeeren, ſtoße ſie in einem marmornen Mörſel gröblich klein; (in Ermangelung ſolchen Geſchirres können ſie auch in einer gewöhnlichen Reibeſatte gröblich zerrieben werden,) thue ſie in ein irdenes Gefäß, gieße kochendes Waſſer darauf; ſo, daß das Waſſer nur etwas über die Wachholderbeeren hervorraget.

2) Mache

2) Mache den Topf gut zu, und laſſe es eine halbe Stunde lang bey gelindem Feuer kochen. Seige und preſſe es hernach ſtark durch eine dichte Leinewand.

3) Koche das Durchgepreßte bis zur Dicke des Honigs, thue zuletzt geſtoßenen Zucker nach Gutdünken hinzu, um den Geſchmack angenehmer zu machen. Als Arzeney nimmt man dieſen Saft zu einem Quentgen in Wein oder Waſſer, des Tages zwey bis dreymal.

Y. Y. Spierlingsfrucht.

Die Früchte des Spierlingbaumes heißen ſonſt auch **Sorbenbeeren**, **Eibiſchbeeren**, **Eſcheritzen**, gehören eben nicht unter die wohlſchmeckenden Früchte im rohen Zuſtande. Es wird aber doch in den Haushaltungen eine Conſerve, die bekannte **Spierlingsconſerve**, bereitet, indem man der Frucht arzeneyiſche Kräfte zueignet. In Anſehung ihrer Verfertigung hat man folgendes zu bemerken.

1) Nimm vier Pfund beynahe reife Spierlingsfrüchte. Schäle ſie, und nimm die Saamen heraus. Koche ſie in genugſamen Waſſer bis zu einem Brey. Hernach thue zu drey Pfund davon Zucker und verbeſſerten Honig, von jedem anderthalb Pfund. Laſſe es ſich bis zur Conſiſtenz verdicken.

2) Auf gleiche Art wird von der Frucht des Weißdorns, die gemeiniglich **Mehlbeeren**, **Mehlfäßgen**, heißen, eine Conſerve bereitet. Man läßt die Beeren erſt am Bäumen teig oder weich werden. Hierauf werden ſie etwas mit Waſſer geſotten, durch ein Haarſieb getrieben und wie mit der Spierlingsconſerve verfahren. Man eignet

eignet derſelben zuſammenziehende und trocknende Kräfte zu.

Z. Z. Elsbeeren.

Der Elsbeerenbaum oder Elzenbaum wächſt bey uns als ein großer Baum in der Wildniß, von deſſen moll gewordenen Beeren ein Rob oder Muß gekochet wird, welches man zum Gebratenem ißt.

1) Wenn die Elsbeeren im October moll und eßbar geworden ſind, drucket man ſie klein, und reibt den körnigten Saft durch einen Durchſchlag, giebt alsdenn Waſſer zu, und kochet den Saft unter ſtetem Umrühren, bis er die gehörige Dicke hat, und das Waſſer verkochet iſt; alsdenn wird er in einen ſteinernen Topf gefüllet, und wie andre dergleichen Säfte verwahret.

2) Will man dieſen Rob zum Braten eſſen, ſo wird er zuvor mit Wein, Zitronenſaft und Zucker durchgerühret.

A. A. A. Zitronen, Pomeranzen, Zitronaten u. ſ. w.

Dieſe edlen Früchte, deren man ſich zur Speiſe und Medicin bedienet, werden auch zum Einmachen gebrauchet, ſo daß man ſowohl weiche als trockene Confitüren davon bereitet.

aa) Zitronen und Pomeranzenſchalen machet man zur naſſen Confitüre alſo ein:

1) Man nehme Zitronen oder Pomeranzen, ſo viel man einzumachen gedenket, und ſchneide ſie in vier oder drey Theile, oder auch nur halb entzwey, nachdem ſie groß oder klein ſind.

2) Das

2) Das inwendige weiche wird herausgemachet, und die kleinen weißen Fädchens oder Haut zieht man heraus.

3) Nachdem die Schalen eine Nacht in friſchem Waſſer eingeweichet worden, ſo wird ein Keſſel oder eine Pfanne mit Waſſer aufs Feuer gebracht, eine Hand voll Salz hineingethan, und damit aufgekochet; denn abgenommen, und wenn es von Kochen abläßt, wieder aufgeſetzet: dieſes aber ſechs bis achtmal gethan.

4) Die Zitronen oder Pomeranzenſchalen werden hierauf aus dem Geſchirre herausgenommen, in ein anderes Gefäß geleget, und ihnen darinn neun bis zehenmal alle Stunden friſches Waſſer gegeben.

5) Nach dieſer Zeit wird wieder ein Keſſel mit Waſſer aufs Feuer geſetzet, und wenn es kochet, die Schalen hineingethan und gekochet, bis nichts ſalzichtes mehr darinnen iſt. Man gießt wohl das Waſſer ein oder zweymal ab, und allemal kochend Waſſer wiederum darauf; daher man ſolches dazu in Bereitſchaft haben muß. Kaltes Waſſer muß in dieſem Zeitpuncte nicht dazu kommen, ſonſt werden die Schalen hart. Sie werden daher immer im Kochen gehalten, bis ſie genug haben, ſodann zwiſchen ein ſauberes Tuch geleget, daß ſie trocken werden, inwendig aber mit einem reinen Tuche ausgewiſchet, und ordentlich in ihre Verwahrungsgefäße geleget.

6) Nun wird ſoviel Zucker gekochet und geläutert, als nach Proportion nöthig ſeyn kann. Zu vier großen Zitronen oder Pomeranzen kann ein Pfund Zucker genommen werden. Der Zucker wird ein wenig hart gekochet, hierauf ein wenig abgekühlet, und ſodann über die Schalen gegeben, her-

nach alle zwey oder drey Tage, wenn er dünne wird, mit den Schalen in eine Pfanne gegoſſen, übers Feuer geſetzet; ſo bald aber der Syrup warm und dünne wird, muß man mit einer Schaumkelle die Schalen herausnehmen, das Naſſe rein ab und zu dem andern Syrup laufen laſſen, und ſodann den Zucker wieder zur gehörigen Dicke kochen, auch allemal ein Stück friſchen Zucker dazu thun, damit man Syrup genug habe, um die Schalen davon bedecken zu laſſen. Dieſes muß man ſo lange wiederholen, bis der Zucker ſteht und gut bleibt. Die auf dieſe Art eingemachte Schalen beſonders die von Zitronen, werden nicht nur für ſich allein, als Confect gegeſſen, ſondern man kann ſich auch derſelben, in Ermangelung friſcher Zitronen, oder des Zitronats, zum Backwerke oder einiger andrer Speiſen bedienen. In dem Gebackenen aber müſſen ſie nicht ſparſam gebrauchet werden, wenn ſich ihr Geſchmack hervorthun ſoll.

bb) Auf eine andere Art wird mit Einmachung der Zitron- oder Pomeranzenſchalen folgendergeſtalt verfahren.

1) Schneide Früchte, die nicht fleckigt ſind, mitten von einander, mache den Saft heraus, lege ſie in ein Gefäß, gieße friſch Waſſer über, und laß ſie darinn ſechs bis ſieben Tage ſtehen; mache alsdenn mit einem ſilbernen Löffel alles Weiße heraus, bis die Schelfe klar und durchſichtig iſt.

2) Siede ſo ſchwer Zucker als Schelfen, bis er ſpinnt, packe dieſe ordentlich in ein Glas, daß das helle unten kommt, decke ein Bret mit einem Steinichen darauf, und gieße den Zucker überher.

3) Wird der Zucker in der Folge zu dünne, ſo muß er noch einmal aufgekochet werden.

cc) Auf eine dritte Art kann man auch die Schalen ſowohl von Zitronen als Pomeranzen alſo einmachen.

1) Man ſchneidet die Pomeranzenſchalen in vier Theile, die Zitronenſchalen aber in ſchmälere zierliche länglichte Stücke, ſchneidet alles Weiße heraus und leget ſie denn ſechs bis acht Tage nach einander alle Tage in friſches Waſſer, kochet ſie denn in friſchem Waſſer, bis ſie ein wenig weich werden, worauf man ſie herausnimmt, und trocknen läßt.

2) Hiernächſt werden die Schalen in geläutertem Zucker ſo lange geſotten, bis ſie weich genug geworden. Man nimmt ſie nun heraus, läßt den Zucker zur völligen Dicke einkochen, und giebt ihn, wenn er abgekühlet iſt, über die Schalen in dem Aufbewahrungsgefäße. Mit dem Nachkochen des Zuckers machet man es nach gewöhnlicher Weiſe.

dd) Wenn die Zitronen- und Pomeranzenſchalen zu einer trockenen Confitüre bereitet werden ſollen, ſo hat man folgendes zu merken.

1) Die Zitronen- und Pomeranzenſchalen werden ſo vorbereitet, wie es zuvor (bey bb und cc) iſt geſaget worden. Nur werden ſie nicht ſo lange ausgewäſſert, ſondern nur einige Stunden ein paarmal friſches Waſſer darauf gegeben.

2) Man ſetzet einen Keſſel mit Waſſer zum Feuer, und thut, wenn es anfängt zu kochen, die Schalen hinein, damit ſie ſo lange kochen, bis ſie weich und mürbe werden.

3) Die weich gekochten Schalen thut man in kaltes Waſſer, daß ſie wohl abkühlen, und nimmt ſie alsdenn damit zum Abtrocknen heraus.

4) Es wird ſo viel Zucker zum Feuer geſetzet, als man nach Proportion nöthig haben mag. Iſt dieſer geläutert, ſo werden die Schalen hineingethan, und ſo lange in dem Zucker gekochet, bis er ziemlich dick wird. Einige tunken auch nur die vorhin weich genug gemachten Schalen in den dick eingeſottenen Zucker; worauf ſie getrocknet werden, wie von allen trocknen Confitüren oben iſt geſaget worden.

ee) So genannte **Orangenſchnitze** ſind eine **weiche Confitüre**, damit man alſo umgehen muß.

1) Man ſchälet Pomeranzen oder Zitronen nicht zu dünne ab, und ſchneidet die Schalen in kleine Striemeln, läßt ſie eine Nacht in kaltem Waſſer ſtehen, giebt ſie den andern Tag in kochend Waſſer, und läßt ſie langſam ſieden.

2) Wenn das Waſſer bitter iſt, ſo gebet ſie in friſches Waſſer, und wiederholet ſolches, bis die Schalen weich ſind, und das Waſſer nicht mehr bitter wird.

3) Die aus dem Waſſer genommenen Zitronen- oder Pomeranzenſchalen werden zwiſchen zwey Tüchern auf ein Sieb geleget, worauf ſie eine Nacht hindurch liegen bleiben und abtrocknen.

4) Nehmet zu einem Pfund Schalen anderthalb Pfund Zucker, läutert ihn bis er ſpinnt; gebet die Schalen in ein Glas, gießt den Zucker darüber, und decket es mit einer Scheibe Wachspapier zu.

ff) Eben dieſe **Orangenſchnitze** werden eine **trockene Confitüre**, wenn man damit alſo verfährt.

1) Es

1) Es werden die Schalen in friſchen, bis zum Spinnen geläuterten Zucker gethan, unter beſtändiger gelinder Bewegung des Gefäßes aufgekochet, und alsdenn vom Feuer genommen.

2) Wenn die Schalen halb kalt ſind, ſo rühret man mit einem Löffel immer in dem Zucker herum, bis der Zucker am Rande weiß wird; kehret alsdenn die Schnitze mit ein paar Gabeln fleißig im Zucker herum, bis ſie genung bedecket ſind, und laſſet ſie auf einem Bleche an der Wärme trocknen.

gg) Unter den Orangeriefrüchten haben wir einige fleiſchigte und minder ſaftige Früchte, beſonders die Zitronaten, aus welchen man weiche Confitüren bereitet, ohne ihr Fleiſch, wie zuvor von den Zitronen und Pomeranzen iſt geſaget worden, auszuſchneiden. Man geht aber mit Zitronaten und andern ihnen gleichen Orangefrüchten alſo um.

1) Schneidet die Früchte in ſechs Stücke nach der Länge, gebet eine Hand voll Salz dazu, gießet Waſſer darüber, daß ſie völlig bedecket ſind, und laſſet ſie drey Tage ſtehen.

2) Gießt hierauf das Salzwaſſer ab, und rein Waſſer darüber, und gebet noch vier und zwanzig Stunden friſches Waſſer darauf. Wiederholet dieſes vier Tage lang, ſetzet ſie ſodann mit friſchem Waſſer zum Feuer, bis ſie eben ſieden wollen; ziehet ſie aber geſchwinde ſodann, ehe ſie ſieden, zurück; gebet die Früchte geſchwinde in friſches Waſſer, laſſet ſie die Nacht hindurch darinn ſtehen, und wiederholet dieſes fünf Tage.

3) Am ſechsten Tage probiret man, ob man mit einem ſpitzigen Stöckgen leicht hineinſtecken kann, daß es durchgeht, ſo iſt es genug. Leget ſie noch in friſches Waſſer, laſſet ſie die Nacht darinn ſtehen; leget ſie des andern Tages auf ein Tuch,

damit ſie abtrocknen, und wenn die Früchte am Schnitte ſchwarz geworden ſeyn ſollten, ſo ſchälet es dünne ab, packet die Scheiben in ein Glas, und gießet dick gekochten Zucker, wenn er kalt iſt, überher.

4) Nach fünf Tagen muß der Zucker abgegoſſen, und nachdem etwas friſcher Zucker zugegeben iſt, wieder dick gekochet, und kalt übergegoſſen werden. Sollte der Zucker noch wieder dünne werden, ſo iſt das Aufkochen zu wiederholen.

5) Sollten die eingemachten Früchte ſauer werden wollen, ſo läßt man ſie mit dem Zucker, nachdem etwas friſches Waſſer zugegeben worden, kochen; bis der Zucker recht dick iſt, ſchäumet denſelben fleißig ab, und füllet ſodann alles wieder in ein Gefäß.

hh) Die grüne Zitronate, welche wir an Speiſen, vornehmlich aber am Backwerke gebrauchen, werden uns aus Italien und Frankreichs ſüdlichen Provinzen zugeführet. Man pfleget ſie aber auch bey uns alſo nachzumachen.

1) Man nimmt die unreife Frucht des gemeinen Zitronenbaums, welcher man, nachdem ſie in zwey oder mehr Stücke zerſchnitten, das Kernichte und das Mark herausnehmen muß.

2) Dieſe Stücke werden erſt ſtark eingeſalzen, hernach eine Nacht hindurch ausgewäſſert, ſodann herausgenommen, und in reinem daran gegoſſenen Waſſer ſo lange gekochet, bis ſie ganz durchſichtig geworden.

3) Hierauf thut man das Waſſer davon, läßt ſie in friſchem Waſſer wieder hart werden, und wenn dieſes geſchehen, trocknet man ſie auf einem reinen Tiſche oder Tuche.

4) End-

4) Endlich gießt man über die Zitronen geläuterten, aber nur dünne geſottenen kalten Zucker, läßt ſie einen ganzen Tag darinn ſieden, die Nacht aber ſtehen, und ſetzet den folgenden Tag das Sieden ſo lange fort, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wäſſericht iſt. Nur iſt zu merken, daß bey jedesmal wiederholtem Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzugeworfen werde, ſonſt wird der Saft zähe.

5) Will man den grünen, aus fremden Ländern uns zugebrachten, flüßigen Zitronat trocknen, ſo wird Zucker recht dick gekochet, und man nimmt den Zitronat aus ſeiner Brühe, und läßt ihn in dem friſchen Zucker einmal aufſieden. Man nimmt alsdenn das Gefäß vom Feuer, thut den Zitronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rühret ihn ſodann an den Seiten des Gefäßes beſtändig herum, bis er weiß wird, darauf wird der Zitronat hineingegeben, fleißig umgerühret, und wenn ſich der Zucker dick genug angeſetzet hat, herausgenommen und auf ein Blech geleget, ſo trocknet er von ſelbſt.

ii) Von den Orangeriefrüchten ſind es die **Pomeranzen**, welche man ganz in ihrer natürlichen Geſtalt einmachet. Es geſchieht ſolches ſowohl mit den kleinen unreifen, als mit den völlig ausgewachſenen zeitigen Früchten, woraus eine zwar mühſame, aber doch ſehr angenehme Confitüre bereitet wird. Mit großen ausgewachſenen Pomeranzen aber verfährt man alſo.

1) Man nimmt ſchöne dünnſchäligte Pomeranzen, die nicht fleckigt ſind, und ihren vollkommenen Saft haben, ſchneidet ſie ſternweis, aber nicht tief hinein; oder, man kann ſolche auch ſchraubenweiſe ſchneiden, löſet nur die Schalen auf das ſubtilſte, damit der innere Apfel mit ſeinem Häut-

gen ganz bleibe. Die äußere Schale muß deswegen mit großem Fleiße ganz zart von dem Apfel gelöſet werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es das Anſehen habe, als ſtünde der Apfel nur gleichſam in der Schale; abſonderlich aber muß das weiße harte Häutgen, welches das Mark umgiebt, ganz bleiben, damit es im Sieden nicht berſten möge.

2) Hierauf leget man die alſo geſchnittenen und zugerichteten Pomeranzen in einen ſteinernen Topf, darinn ſie wohl Raum haben, gießt friſches Brunnenwaſſer daran, und leget ein ſubtiles Bretgen darauf, damit ſie im Waſſer nicht empor ſchwimmen; läßt ſie alſo ein paar Tage wäſſern, jedoch daß ihnen täglich zweymal friſches Waſſer gegeben werde.

3) Hierauf leget man ſie in ein Geſchirr, gießt wieder friſches Brunnenwaſſer daran, oder wirft ſie, welches noch beſſer iſt, in ein ſiedendes Waſſer, daß es darüber zuſammenſchlage; decket es knapp zu, und läßt es allgemach ſieden, bis die Schale gelinde zu werden beginnt; alsdenn thut man die Früchte heraus auf ein ſchönes weißes Tuch, bedecket ſie auch mit dergleichen, und läßt das Waſſer davon abſeihen oder vertrocknen.

4) Hiernächſt nimmt man zu dreyen Pomeranzen ein Pfund Zucker, oder wenn die Pomeranzen ſehr groß, zu drey derſelben fünf Viertelpfund Zucker, und zu einem jeden Pfunde Zucker ein halbes Quart von dem Waſſer, darinn die Früchte geſotten haben, (wiewohl man auch, welches faſt noch beſſer iſt, friſches Brunnenwaſſer dazu nehmen kann,) ſtößt den Zucker, oder leget nur ein Stückgen nach dem andern ins Waſſer, läßt ihn alsdenn

alsdenn wohl ſieden, wie ein Syrup, doch alſo, daß er nicht zu dick werde.

5) Iſt der Syrup kühl geworden, ſo thut man die Pomeranzen in ein weites Geſchirr, gießt den Zucker darüber, und läßt ſie zwey oder drey Tage, nachdem die Früchte den Zucker bald oder langſam annehmen, wohl bedecket ſtehen. Wenn er wäſſerigt werden will, ſeihet man ihn ab, und ſiedet die Früchte damit wie zuvor. Dieſes wiederholet man zum drittenmal, bis die Pomeranzen ſchön durchſichtig ſind. Man muß aber im Sieden fleißig Achtung haben, daß ſich die Schale nicht abſtoße. Endlich ſetzet man die Früchte in einem Geſchirre auf oder neben einander, läßt die Zuckerbrühe noch ferner etwas dickligt ſieden, hernach wie zuvor erkalten, gießt ſie wieder über die Pomeranzen, und verwahret ſie. Sollte die Brühe zu wäſſerigt in der Folge werden, kann man ſie nochmals überſieden.

6) Auf eine andere Art werden auch den Pomeranzen die Schalen abgeſchnitten, (damit man ſie beſonders brauchen kann,) Zucker in einen Tiegel geleget, und mit etwas mehr Waſſer, als ſonſt gewöhnlich iſt, geſchmolzen, ſodann aber ſo dick geſotten, wie ein Syrup, und die Pomeranzen hineingethan, daß ſie ein wenig mit ſieden. Wenn ſolches geſchehen, werden die Früchte herausgenommen, der Syrup aber, wenn noch eine Hand voll geläuterten Zuckers hineingethan worden, zur gehörigen Dicke eingeſotten, worauf die Früchte eingeleget, und in dem Aufbewahrungsgefäße mit dem lauwarmen Zucker übergoſſen werden.

kk) Die jungen grünen einzumachenden Pomeranzen werden nach folgender Vorſchrift behandelt.

1) Man pflücket die jungen Pomeranzen von ſolchen Bäumen, welche zu viel Früchte angeſetzet haben, läßt ihnen die größten, und nimmt ihnen nur die kleinſten, in der Größe einer Erbſe bis zu einer kleinen Kirſche, als welche doch nach gerade abfallen würden. Die größern Früchte durchſticht man ein paarmal mit einem ſpitzigen Stöckgen oder Griffel.

2) Hierauf ſchlägt man eine Sohle von Salz, ſo ſchwer, daß ſie ein Ey trägt, und läßt die Pomeranzen acht Tage darinn liegen, gießt ſodann das Waſſer ab, und wäſchet ſie mit friſchem Waſſer, bis ſolches klar bleibt. Man leget ſie ferner in fließend Waſſer, und erneuert ſolches vierzehn Tage lang täglich.

3) Hiernächſt ſetzet man friſches Waſſer aufs Feuer, und wenn ſolches eben kochen will, werden die Pomeranzen hineingeworfen, und ſo lange gekochet, bis das Waſſer grün iſt. Alsdenn nimmt man friſches Waſſer, und wechſelt damit ſo lange ab, bis daſſelbe ſich nicht mehr färbet, und die Pomeranzen, wenn man eine zwiſchen den Zähnen zerbeißt, keine Bitterkeit mehr haben, auch mürbe und milde ſind.

4) Das Kochen muß ſo lange fortgeſetzet werden, bis die Früchte fertig ſind. Man fängt deswegen des Morgens früh an. Sind ſie hierauf aber aus dem Waſſer genommen, und auf ein Tuch geleget worden, daß ſie kalt werden und abtrocknen, ſo füllet man ſie in Gläſer, läutert Zucker bis er ſpinnt, gießt ſolchen überher, und kochet ihn, wenn er nachlaſſen ſollte, von neuem auf.

5) Man machet Früchte von Limonen und Zitronen auf gleiche Art ein, ſie ſind aber nicht ſo gut. Abgefallene Früchte darf man nicht nehmen.

ll) Von Pomeranzen wird auch eine angenehme Conſerve und zwar alſo verfertiget:

1) Man nimmt Pomeranzen, ſchabet das Gelbe davon in warmes laulichtes Waſſer, damit es nicht ſchwarz werde. Es wird aufs Feuer in vollem Waſſer geſetzet, bis die Bitterkeit völlig herausgezogen werde. Dieſes muß daher mit öfters friſch gegebenen Waſſer wiederholet werden, wenn das vorige immer abgelaſſen worden. Denn es muß der bittere Geſchmack nicht mehr geſpüret werden.

2) Wenn das Geſchabte mit dem Waſſer in ein ſauber Tuch genommen worden, ſo wird letzteres ausgedrückt, erſteres aber in eine porcellainene Schüſſel gethan. Indem es trocknet, wird es beſtändig umgerühret, ſonſt hängt es ſich ſtäts an die Schüſſel an, und man fährt damit fort, bis alles trocken iſt.

3) Unterdeſſen läßt man Zucker ſteif einſieden, thut die getrockneten Pomeranzenſchalen dazu, und rühret alles fein durch einander.

4) Zu einem Pfunde Zucker nimmt man der geſchabten Schalen ſo viel, als etwa ein Handballen groß. Soll aber die Conſerve einen noch beſſern Geſchmack bekommen, ſo nimmt man etwas Pomeranzen- oder Zitronenſaft dazu; doch, daß der Zucker nicht zu viel Feuchtigkeiten davon erhalte, weil derſelbe vom Zitronenſaft ohnehin mehr als von andern Säften angefeuchtet wird. Die Conſerve wird in papierne Pfannen ausgegoſſen, und ſelbige in beliebiger Form zu Theilen geſchnitten.

5) Zitronenconſerven werden eben ſo gemachet. Nämlich man reibt oder ſchabet das Gelbe ab, ſchüttet Waſſer darüber, bis es ſeine Bitterkeit verloren

verloren hat, und läßt es trocknen wie die Pomeranzen, thuts hernach in den Zucker, und hiezu noch ein wenig Zitronenſaft; läßt es wohl gerührt zu rechter Dicke werden, nimmt es heraus, und formet es nach Belieben. Einige machen auch Zitronenconſerven nur von dem Zitronenſafte allein, und nehmen darzu keine Schalen. Dieſe Conſerven aber ſind nicht ſo gut, als vorige; ſondern werden ſehr ſauer, und haben keinen ſo guten Geſchmack als diejenigen, die von den Schalen bereitet werden.

mm) Eine Pomeranzenlatwerge auf Engliſche Manier wird alſo zubereitet.

1) Man erwählt Pomeranzen von der ſchönſten Farbe, thut ſie in friſches Brunnenwaſſer, läßt ſie unter täglichem Umrühren und Erneuerung des Waſſers neun Tage darinn liegen; ſchneidet ſie ſodann von einander, nimmt alles Mark oder Fleiſch heraus, ſiedet ſie einigemal allezeit in anderm Waſſer ſo lange, bis ſie mit einem Strohhalme durchſtochen werden können; leget ſie ſodann auf ein ſauberes Tuch, bis ſie kalt werden, und ſäubert ſie mit einem ſilbernen Theelöffel von dem Weißen der inwendigen Schale, welches ſich nach dem Kochen erweichet hat, und alsdenn gar leicht abgenommen werden kann.

2) Ferner nimmt man, zu drey Viertel eines Pfundes beſagter Pomeranzen, ein Viertelpfund geſchälter Borsdorfer Aepfel oder Reinetten, welche von dem Griebs entlediget, und in Brunnenwaſſer geſotten worden, auch ein Pfund Zucker, und dazu Waſſer, ſo viel von nöthen iſt; ſiedet und ſchäumets fleißig ab, ſchneidet die Pomeranzen in würflichte Stückgen, und ſchüttet ſelbige in den Syrup zu den Aepfeln; man nimmt

ferner

ferner etliche noch ſeiner geſchnittene Pomeranzenſtückgen, und leget ſolche auch darein, ſiedet alles zuſammen, und rühret es ſtäts um, damit es nicht anbrenne. Wenn es nun anfängt klar zu werden, ſo iſt es faſt genug, man drucket alsdenn ferner den Saft von zweyen Pomeranzen und ein wenig Limonien darein, und läßts noch eine Weile ſieden, nachdem man vermeynet, daß es genug iſt; thut es heraus in Gläſer, und verwahret es.

3) Auf eine andere Art machet man die Latwerge ſo. Man nimmt ein halb Pfund Pomeranzenſchalen, ſiedet ſie in Waſſer und zerſtößt ſie in einem ſteinernen Mörſer. Ferner ein halbes Pfund zerriebene Aepfel, ein Pfund mit Waſſer angenetzten Zucker; ſiedet und ſchäumet es ab, thut die Pomeranzen und Aepfel hinzu, und kochet alles mit einander, bis es ſteif wird. Man thut auch Pomeranzen- und Limonien- oder Zitronenſaft, wie obgeſaget, hinzu, gießt es aus, wenn es kalt iſt, in Gläſer.

nn) Auch die **Pomeranzenblüthe** wird zum Einmachen angewandt und dabey ſo verfahren.

1) Pflücket, wenn die Blüthen ſich eben aufthun, die großen Blätter ſauber ab, daß nichts von den Staubfäden daran bleibe; laſſet ſolche in Waſſer kochen, bis ſie weich werden und gebet etwas geſtoßene Alaune in das Waſſer, damit die Blätter weiß werden.

2) Schöpfet die Blüthen aus dem Waſſer heraus, und gebet ſie in friſches ſiedendes Waſſer, worinn der Saft von einer Zitrone iſt gedrucket worden, ohne ſie jedoch ans Feuer zu bringen. Denn wenn ſie einmal gekochet worden, dürfen ſie nicht wieder am Feuer. Sollten ſie noch nicht

weich

weich genug ſeyn, ſo werden ſie in friſches ſiedendes Waſſer gegeben, worinn wieder, um die Blumen weiß zu erhalten, der Saft aus einer Zitrone gedrucket worden. Laſſet ſie auf einer Serviette abtrocknen, gebet ſie in ein Glas, und gießt recht dick gekochten Zucker kalt überher.

3) Will man die Blumen nicht von langer Dauer haben, ſo kann man gleich nach dem erſten Kochen den Zucker übergießen; das Waſſer, worinn ſie gekochet worden, kann aufgehoben werden, um dem Leinenzeuge einen angenehmen Geruch zu geben.

4) Sollen die Blumen eine trockne Confitüre ſeyn, ſo hebet man ſie aus dem Zucker, leget und trocknet ſie auf ein Blech an einem warmen Orte.

B. B. B. Melonen.

In unſern Häuſern begnügen wir uns nicht allein die Baum- und Erdfrüchte einzumachen, ſondern es werden auch Pflanzenfrüchte, Wurzeln u. ſ. w. auf mancherley Art durchs Einmachen, theils länger daurend, theils aber ſchmackhafter, gemachet. Da die Melonen in friſchem Zuſtande nur in einem ſehr kurzen Zeitpuncte für uns eßbar ſind, ſo will man ſie durchs Einmachen noch längere Zeit erhalten.

aa) Es ſind aber vornehmlich zwey Arten bekannt, wie die Melonen einzumachen.

1) Man nimmt recht ſchöne reife Melonen, und ſchneidet ſie in länglichte Stücken, ſchälet ſie ſauber ab, ſchneidet das inwendige Weiche heraus, giebt guten Weineſſig darauf, der einige Tage darauf ſtehen muß. Dieſer erſte Weineſſig wird ſodann abgegoſſen, und noch einmal friſcher Eſſig

darüber

darüber gegeben, womit die Melonen abermals ein paar Tage ſtehen müſſen.

2) Hierauf werden ſie auf ein reines Tuch geleget, daß ſie abtrocknen, ſodann in geläutertem Zucker ſo geſotten, daß ſie nicht zu weich werden. Nimmt man ſie nun aus dem Zucker heraus, ſo läßt man ſolchen wohl abtrieſen, den Syrup aber ſo lange kochen, bis er ſteht.

3) Iſt der dick genug gewordene Zucker abgekühlet, ſo wird er über die in ein Zuckerglas gelegten Melonen gegoſſen; ſo oft er aber dünne wird, abgegoſſen und umgekochet, bis er ſteht.

bb) Auf eine **andere Art** werden dieſe Melonen alſo eingemachet.

1) Man nehme die Melonen, ehe ſie überreif geworden, putze und ſchneide ſie, wie zuvor geſaget iſt; lege ſie drey bis vier Tage in eine Sohle oder Lake von Salz, welche denn abgegoſſen und wieder friſche Sohle aufgegeben wird, worinn ſie abermals ein paar Tage ſtehen müſſen.

2) Hierauf werden die Melonen einige Tage in friſchem Waſſer ausgewäſſert, und denn in reinem Waſſer geſotten, bis ſie mäßig weich geworden. Sie werden hierauf auf ein Tuch zum Abtrocknen hingeleget, mit geläutertem Zucker eingemachet, der, ſo oft er dünne wird, ſtäts nachgekochet wird, bis er ſteht.

cc) Man kann auch **ganz kleine Melonen** eben alſo einmachen, oder auf nachfolgende Art.

1) Die Melonen werden, wie vorher, geputzet, in Stücken geſchnitten, einige Tage mit ein wenig Salz eingeſprenget, denn wieder ausgewäſſert, und hierauf zum Trocknen ausgeleget.

2) Hiernächſt werden die Melonenſchnitte in geläutertem Zucker weich gekochet, mit einer Schaumkelle

kelle herausgenommen, das Naſſe ab- und zu dem andern gelaſſen, der Syrup aber nachgekochet, bis er beginnt Faden zu ziehen. Iſt der Zucker nebſt den Früchten abgekühlet, ſo wird beydes in Zuckergläſern aufbewahret.

C. C. C. Gurken.

Es iſt ſchon im 2ten Bande der H. M. Th. 2. Kap. 3. Nr. 21. Anweiſung gegeben worden, wie die ſo genannten Salz- und Eſſiggurken einzumachen ſind. Hier iſt derſelben in ſo fern noch zu gedenken, da man eine in England gebräuchliche Art, ſie als ein Mengo oder Atsjar einzumachen, auch in den Küchen des Mittelmannes aufgenommen hat, um davon an ſtarke Brühen zu geben.

1) Man machet eine ſtarke Sohle von Salz und Waſſer, bis ſie eben ein Ey trägt, kochet ſolche auf, thut die abgebrochenen und abgewiſchten völlig ausgewachſenen Gurken, wenn ſie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt die Sohle ſiedend heiß darüber, decket ſie feſte zu, und läßt ſie bis des andern Tages ſtehen.

2) Hiernächſt wird die Sohle abgegoſſen, wieder aufgekochet und vom neuen übergegeben, womit man neun Tage fortfährt.

3) Nach dieſer Zeit öffnet man die Gurken, nimmt die Kerne heraus, und miſchet ferner zu einem Dutzend Gurken unter einander, acht Loth geſtoßenen Senfſaamen, Ingwer, langen Pfeffer und Jamaicapfeffer (Engliſches Gewürz), von jedem vier Loth; machet ſolches mit Eſſig zu einem Teig; leget hiernächſt in jede Gurke drey Köpfe Knoblauch, und einen halben Löffel voll von dieſem Teige; bindet die Gurken zu, und packet ſie ordent-

ordentlich in einen ſteinernen Topf; kochet darauf guten Weineſſig mit etwas Knoblauch ab, und gießt ihn ſiedend heiß über die Gurken, daß ſolche über und über wohl bedecket ſind. Wenn der Eſſig kalt iſt, ſo bindet man das Gefäß mit einer Blaſe zu.

4) Wenn man von einer ſolchen Gurke ein klein Stück abſchneidet, und an eine Brühe giebt, erhält dieſe davon einen merklichen ſtarken und heißen Geſchmack. Man machet auf ähnliche Art auch halb ausgewachſene Früchte von Melonen ein.

D. D. D. Ingwer.

Verſchiedene theils ausländiſche theils einheimiſche Wurzeln, die in ihrem erſten Zuſtande einen allzuſcharfen und heißen Geſchmack haben, werden in Zucker oder Honig eingemachet, um ſie ſodann mit mehrerer Annehmlichkeit eſſen zu können. Es ſind dieſes aber meiſtens mit arzeneyiſchen Kräften verſehene Wurzeln, welche durch das Einmachen zugleich dem Genießenden als Heilmittel zuträglicher gemachet werden. Unter den ausländiſchen Wurzeln wird der Ingwer von den Indianern, noch im friſchem Zuſtande, in Zucker eingemachet, nachdem er vorher in Eſſig oder Salzwaſſer einige Stunden eingebeizet worden iſt. Und dieſer in ſeinem Vaterlande eingemachte Ingwer iſt beſſer, als der, welcher erſt zu Venedig eingemachet, und von da nach Deutſchland gebracht wird. Es wird aber auch der dürre Ingwer in unſern Haushaltungen vielfältig eingemachet, und damit alſo verfahren.

1) Man machet eine ſcharfe Lauge, von Aſche und Kalk, ſiedend heiß, und gießt ſie über den Ing-

wer, läßt ſie vier und zwanzig Stunden darüber ſtehen.

2) Iſt der Ingwer alsdenn noch nicht mürbe genug, ſo wird die Lauge wieder heiß gemachet, und darüber gegoſſen, an einem warmen Orte zugedeckt hingeſtellet; ſodann die Lauge abgegoſſen, in friſchem Waſſer abgewaſchen, in ein Gefäß geleget, und alle Tage ſo lange ein paarmal friſches Waſſer übergegoſſen, bis der Laugengeſchmack völlig vergangen iſt.

3) Der nun weich gewordene, ausgewäſſerte und verputzte Ingwer wird in ein Gefäß geleget, wohlgeläuterter Zucker übergegoſſen, und wenn er wieder dünne wird, abermals aufgekochet, bis er dicke bleibt.

4) Eben der nach obiger Vorſchrift vorbereitete Ingwer wird auch in verbeſſerten Honig eingeleget, und man hat alsdenn hieran ein vortrefliches Hausmittel wider den Huſten.

E. E. E. Calmus.

1) Nimm guten Calmus, ſchneide die Fäſerlein ab, laß ihn in Waſſer wohl ſieden, bis er weich wird, denn ſeihe das Waſſer ab, gieß abgeſottenen Zucker darauf, und verfahre damit, wie mit dem Ingwer.

2) Auch wird der Calmus in Honig eingeleget. Man ſiedet denſelben über einem ſanften Kohlfeuer mit friſchem Waſſer ſo lange, bis ſelbigem die Bitterkeit und der ſtarke Geſchmack vergeht; ſchabet ihn hernach mit einem ſcharfen Meſſergen ab, ſchneidet ihn zu kleinen Stückgen, nach Belieben, thut ſolche ferner in ſauber friſches Waſſer, läßt über dem Feuer, noch einen Sud darüber gehen,

und

und trocknet ſie auf einem Tuche oder Siebe. Wenn ſie trocken geworden ſind, ſo wird ein Syrup von Honig, oder halb Zucker halb Honig, darüber gegoſſen.

3) Wenn der Calmus getrocknet werden ſoll, ſo wird der vorbereitete Calmus in den ſteif geſottenen Zucker gethan, herausgenommen, und wie mit trockenen Confitüren geſchiehet, getrocknet.

F. F. F. Pimpinellenwurzel, Bibernellenwurzel.

Die Wurzel der Pimpinelle oder Bibernelle wird als eine Hausarzney auch eingemachet. Es kann dieſes mit Zucker zwar geſchehen, es geſchieht aber meiſtens nur mit Honig.

1) Nehmet von den beſten Wurzeln, ſchneidet ſie nach beliebiger Größe, und ſpaltet ſie von einander, laſſet ſie auch in friſchem Waſſer beitzen; oder wenn man lieber will, ſieden, bis ſie gelinde oder mürbe geworden ſind, wie zuvor von dem Calmus geſaget iſt.

2) Hat man die Wurzeln getrocknet, ſo giebt man verbeſſerten Honig darüber. Man kann auch die Wurzeln mit Honig etwas einſieden.

G. G. G. Alant.

Da die Alantwurzel eines der beſten Hausmittel wider die Bruſt- Lungen- und Magen-Gebrechen iſt, ſo wird ſie häufig eingemachet.

1) Man ſchabet erſt die Wurzeln, und ſchneidet ſie alsdenn in Scheiben oder länglichte Stückgen, läßt ſolches über Nacht in friſchem Waſſer liegen,

und ſetzet des folgenden Tages ein Keſſelgen mit Waſſer übers Feuer.

2) Wenn das Waſſer ſiedet, leget man die Wurzeln darein, läßt es alſo mit einander ſieden, als man ein paar Eyer ſieden mag, gießt ſodann das Waſſer herab, und leget die Wurzeln auf ein Tuch, damit ſie abſeihen.

3) Hat man Zucker geläutert, ſo leget man die Wurzeln hinein, läßt ſie ſieden, wenn man zugleich Roſenwaſſer dazu gegoſſen hat. Sind die Wurzeln mit einer Schaumkelle herausgenommen, ſo muß der Zucker noch nachſieden, um recht dicke zu werden, und man gießt ihn in dem Aufbewahrungsgefäße, wenn er kalt geworden, über die Wurzeln aus.

4) Einige laſſen die reingeſchabten und in lange oder runde Stückgen geſchnittenen Wurzeln drey Wochen in Waſſer weichen, welches alle Tage erneuert werden muß; kochen ſie ſodann weich, legen ſie in Töpfe, und gießen geläuterten Zucker darüber, welcher, wenn er dünne wird, wieder dicke geſotten werden muß.

5) Auch werden die vorbereiteten Alantwurzeln in Moſt eingemachet. Man hat bisher des Moſtes nicht ſo wie des Zuckers und Honigs, gedacht, nachdem zu Anfange dieſes Kapitels iſt geſaget worden, wie der Moſt dazu ſowohl eingekochet, als auch allerley Früchte damit eingemachet werden können. Hier ſetzet man nur noch hinzu, daß der bis zur Hälfte eingekochte und wohlabgeſchäumte Moſt bis auf die ſpäteſten Jahre daure, wenn man ihn nach dem Einkochen in gläſerne Bouteillen gießt, einige Tage darinn ſtehen läßt, hierauf in neue Bouteillen abgießt, und den Bodenſatz zurück läßt. Man wiederhole dieſes einigemal,

gemal, und hebe von guten Weinjahren den ſo abgeklärten Moſt in Bouteillen im Keller auf, ſo hat man daran einen vortreflichen Vorrath zum Einmachen allerley Früchte. Man darf bey dieſer Behandlungsart des bis zur Hälfte eingekochten Moſtes gar nicht beſorgen, daß er gleich dem jungen Moſte Blähungen mache, oder weniger geſund und weniger gutſchmeckend ſey, als der Zucker. Da dieſer Moſt ſo abgekläret worden, ſo wird man überdem finden, daß er in den wohl verwahrten, und im Keller eingelegten, Bouteillen ſeinen Weinſtein an den Seiten der Bouteillen völlig binnen einigen Jahren abgeſetzet habe, und hierauf zu eingemachten Sachen, beſonders zu ſolchen, denen man eine Erhebung vom Weingeſchmacke geben will, beſonders anzupreiſen ſey.

H. H. H. Violen, blaue Märzviolen.

Nächſt dem, daß Baum- und Erdfrüchte, auch Wurzeln, eingemachet werden, ſo machet man auch geachtete und wohlriechende Blumen, z. E. Violen, Roſen, Blüthen von Jaſmin, Caprifolium u. ſ. w. ein, die theils vornehmlich zu Conſerven angewendet, theils als Säfte oder Syrupe aus- und eingekochet werden.

aa) Die ſehr geachtete **Violenconſerve** wird aber nach folgender Vorſchrift bereitet.

1) Pflücke die Blätter von den blauen Märzviolen ab, zerreibe ſie in einem ſteinernen oder marmornen Mörſer, oder auch nur in einer Reibeſatte. Reibe ſie ſo lange, bis alles ſo klein, daß man kein ganzes Blättgen mehr darunter merken kann.

2) Indem man die Blumen zerreibt, wird Zucker in die Pfanne gethan, worinn er zergehen und nur einmal auffieden muß. Vier Pfund Zucker auf einmal hierzu iſt das allermeiſte Gewicht. Unter ein Pfund muß nie genommen werden. Wollte man weniger nehmen, ſo würde zu viel davon verloren gehen, weil ſich der Zucker gar ſehr an die Pfanne ſetzet. Zu vier Pfund Zucker gießt man ein Nößel oder ein Pfund Waſſer, ihn zu ſchmelzen, womit er überall befeuchtet werden muß. Nach dieſem ſetzet man die Pfanne auf ein mäßig glimmendes Kohlenfeuer, damit der Zucker nur allmälig ſchmelze. Wenn er nun aufquillt, ſo ſchäumet man ihn mit einem hölzernen Löffel ab, und rühret ihn oftmals um, daß er überall gleich geſotten werde. Man muß aber das Feuer unter der Pfanne mehr vor- als hinterwärts legen, damit man denjenigen Schaum, welcher im Sieden aufkömmt, und hinten nach der Pfanne geht, deſto leichter abnehmen könne. Hat man den Zucker genugſam abgeſchäumet, ſo ſcharret man alle Kohlen mitten unter die Pfanne.

3) Will man wiſſen, ob der Zucker zu einer Conſerve recht geſotten ſey, ſo erkennt man dieſes auf dreyerley Weiſe. a) Wenn man, nachdem der Zucker wohl umgerühret und durch einander gemenget worden, den Löffel aufzieht und ſieht, daß wenig davon abtröpfelt; auch, indem man ihn hinter ſich ſchwingt, gleichſam fliegende Flachsfäden davon ſieht. b) Wenn man nach wohl umgerührtem Zucker den Löffel aufzieht, und die letzten Tropfen ſich krümmen ſieht, gleich einem Schwänzgen. c) Wenn man, indem der Zucker wohl geſotten und zur Dicke gebracht worden, ihn

ihn nicht mehr in der Mitte allein, ſondern auch auf allen Seiten langſam aufbrudeln ſieht.

4) Nach dieſem nimmt man den Zucker vom Feuer, und läßt die größte Hitze davon abgehen. Man nimmt alsdenn die klein geriebenen Violen, leget ſie auf einen Haufen an einer Seite der Pfanne, und drücket ſolche allmälig mit dem hölzernen Löffel unter, rühret alles in der Pfanne mit dem Löffel geſchwind durch einander, bis ſich die Hitze völlig geleget hat; welches man daran erkennt, wenn der Zucker nicht mehr aufbrudelt, und alſo ſeine Stille hat; alsdenn iſt alle Feuchtigkeit der Violen verdämpfet.

5) Der Zuſatz von den Violen, welcher zu vier Pfund Zucker gegeben wird, iſt ungefähr ſo groß, als eines Kindes Fauſt von zehen Jahren.

6) Wenn die größte Hitze in der Pfanne vorbey iſt, ſo füllet man die Conſerve mit einem ſilbernen Löffel in die aus Papier gemachten Pfannen, daß ſie hernach in Kuchen oder Biscuiten zerſchnitten werden könne. Man muß aber allezeit das Oberſte, welches als ein kleines Eis ſeyn wird, mit einem ſilbernen Löffel abnehmen, und es auf ein trocknes Papier gießen, alsdenn wird es die Form eines harten Thalers vorſtellen. Man kann aber auch dieſe Conſerve auf den Rücken ſeines hölzernen Löffels nehmen, und ſolche hierauf in Form der Makarons oder Walzen zerſchneiden; es muß aber der Zucker zuvor faſt ganz kalt ſeyn, ſonſt möchte er vom Löffel laufen. Wollte man aber ſolche Striche ſchneiden, als die ganze Pfanne breit oder lang iſt, ſo muß man die Maſſe nur an eine, und nicht an alle Seiten hinbringen. Denn ſonſt würde die Conſerve allzu kalt werden, und das meiſte an der Pfanne ſitzen bleiben.

7) Damit nun dieſe Conſerve gänzlich bis auf das letzte Krümgen aus der Pfanne gebracht werde, ſo gießt man drey oder vier Tropfen Waſſer an die Ecken der Conſerve, und hält ein wenig Feuer an allen Seiten derſelben herum, und wenn ſie nach der Hand beginnt warm zu werden, ſo machet man die Conſerve los, und ſchiebt ſie mit dem Löffel auf einen Haufen, ſchneidet hernach Makarons davon, gleichwie von dem, was zuerſt ausgefüllet worden. Dieſe letzte Conſerve aber wird der erſten an Farbe nicht gleichen, dieweil das Unreine des Zuckers ſich an die Pfanne ſetzet, auch alle Farbe, wenn man ſie zweymal zum Feuer thut, viel an ihrer Schönheit verliert.

8) Man muß nicht vergeſſen, ſeine Biscuiten in der Papierpfanne zu ſchneiden, ehe die Conſerve gänzlich erkaltet, ſonſt würden ſie zerbrechen. Auch muß man ſie noch warm von dem Papiere nehmen, wenn man ſie ganz erhalten will. Im Fall aber die Biscuite ſchon kalt ſind, daß ſie nicht abgehen wollen, ſo nimmt man ein warmes Brett, und leget die Biscuiten darauf, alsdenn werden ſie ſich alsbald entlaſſen, und leichtlich abgehen.

9) Bey allen Conſerven iſt aber **dreyerley** zu beobachten nöthig. **Erſtlich**, daß man an einem warmen und vor Kälte wohl verwahrten Orte ſey, indem die Kälte ſehr hinderlich iſt, die Conſerven gut zu gießen und zu bereiten. Zum **andern** müſſen auch die Tiſche fein ſauber und nicht fett ſeyn, indem ſolche heiße Conſerven durch das Papier alles Fette an ſich ziehen, und daher nicht feſte werden. **Drittens** muß auch das Papier, worauf die Conſerve gegoſſen und gebildet wird, fein weiß, ſauber, und trocken ſeyn.

Die

Die Blumen von Jaſmin, Caprifolium und andre, ingleichen grüne Fenchelblätter, kann man auf gleiche Weiſe candiren.

bb) Eben dieſe Conſerve, welche auch von einigen blauer Violenconfect genannt wird, kann auch ſo bereitet werden.

1) Wenn die Blätter von den Violen abgepflücket, und in einem ſteinernen Mörſer zerſtoßen, oder in einer Reibeſatte fein zerrieben worden, ſo nimmt man vier Pfund Zucker, gießt ein Nößel Waſſer daran, ſiedet und ſchäumet ihn wohl, rühret ihn auch zuweilen um; leget das Feuer nur auf eine Seite der Pfanne, damit der Schaum auf die andre Seite gehe, und deſto beſſer abgenommen werden könne.

2) Wenn der Zucker nun wohl geſchäumet iſt, wird das Feuer mitten unter die Pfanne gebracht; der Zucker aber, ſobald er ſpinnt, vom Feuer gehoben.

3) Wenn die größte Hitze des Zuckers vergangen, ſo nimmt man der fein zerſtoßenen Violen ſo viel, als zwey oder drey Hühnereyer groß, drücket ſie mit einem hölzernen Löffel auf einer Seite der Pfanne in den Zucker, rühret denn alles wohl unter einander, und gießt es alsdenn mit dem Löffel geſchwinde in die Höhe, bis es aufhöret zu brudeln.

4) Die Maſſe wird nun mit einem Löffel in papierne Pfannen gegoſſen, in länglichte Stücke, bevor es ganz kalt wird, zerſchnitten, und von dem Papier gethan. Denn nach dem Erkalten geht es nicht ab. Deswegen wird das Papier auf warme Bretter geſetzet, wo es ſich gern ablöſet.

cc) Der Violenſyrup kann auf zweyerley Art zubereitet werden. Die erſte Compoſition geſchieht folgendermaßen.

1) Ein Pfund abgepflückte Violenblätter, in einem ſteinernen Mörſel zerſtoßen, werden in ein ſtarkes Tüchlein von Leinewand gethan, und der Saft davon ausgepreſſet.

2) Wenn man von dem Safte ein Viertelpfund hat, ſo wird ein Pfund Zucker bis zum Spinnen eingeſotten, vom Feuer gethan, bis er nicht mehr brudelt, hierauf aber der Violenſaft dazu gethan, mit einem hölzernen Löffel fleißig umgerühret, und wenn er erkaltet, in eine gläſerne, mit Kork und Wachs zu verwahrende Flaſche gegoſſen.

dd) Die zweyte Compoſitionsart des Violenſyrups wird ſo bewerkſtelliget.

1) Die wohl zerriebenen Blätter werden in ein Haartuch gethan, und gelinde geſchmolzener heißer Zucker darüber, und oftmals, gegoſſen.

2) Indem man den Zucker alſo aufgießt, ſteht ein anderer dabey, der mit einem hölzernen Löffel die Blumen zermalmet, damit der Zucker herauskomme. Dieſer wird in ein wohl glaſurtes Geſchirr aufgefangen, und wenn alles durchgelaufen iſt, ſo thut man das Haartuch in eine Preſſe, daß nichts verloren gehe. Wenn alles wohl erkaltet iſt, ſo bewahret man den Syrup in gläſernen Flaſchen.

3) Andere machen auch den Violenſyrup ſo, daß ſie nur mäßig eingeſottenen Zucker auf die Blätter gießen, und damit ſtehen laſſen, welches ſie auch mit der Blüthe von Schlehen und Kirſchen eben ſo practiſiren.

I. I. I. Roſen.

Die Roſen werden ebenfals zu einem ſehr geachteten Confect angewendet. Man bedienet ſich aber nur

nur der **rothen**. Denn ob man ſchon auch von weißen Roſen eine Conſerve machet, ſo iſt doch deshalb weniger davon zu halten, weil ſie ihre Güte gar bald verliert, und weniger nach Roſen riecht und ſchmecket.

Es werden aber von den rothen Roſen ſowohl weiche als trockene Conſerven bereitet.

aa) Will man von rothen Roſen eine **weiche Conſerve** bereiten, ſo hat man ſich nach dieſer Vorſchrift zu richten.

1) Nehmet Roſen, indem ſie aufzublühen anfangen, ſondert von jedem Blatte mit einer Scheere das Grüne und Gelbe ab, zermalmet hernach dieſe Blätter in einem ſteinernen Mörſel, oder in einer ſo genannten Reibeſatte, und werfet halb ſo ſchwer Puderzucker, als die Blätter, nach und nach, währender Zermalmung, dazu.

2) Wenn nun dieſes beydes wohl durch einander gearbeitet worden, ſtellet man dieſe Conſerve an die vierzehen Tage in weißen ſteinernen Confitürtöpfen oder Gläſern an die Sonne, welche jedennoch nicht allzu voll gefüllet ſeyn müſſen, indem die Compoſition ziemlich aufgähret. Nach dieſem werden die Gefäße vier bis fünf Tage in den Schatten geſetzet, und aus einem Gefäße die übrigen völlig angefüllet. Endlich bindet man zum Aufbewahren der Conſerven ein doppeltes angenetztes Pergament oder Rindsblaſe über die Gefäße.

bb) Bey Verfertigung einer **trocknen Roſenconſerve** dienet folgende Anweiſung zur Regel.

1) Man nimmt aufgeblühete Roſen, und thut von den Blättern ebenfals alles Grüne und Gelbe, trocknet ſolche hernach in papiernen Beuteln, und wenn ſie vollkommen trocken ſind, thut man ſie in einem bedeckten Mörſel, zermalmet ſie recht

klein,

klein, und bewahret hernach das Pulver in Papier oder Schachteln, daß es ſeine Farbe behalte.

2) Aus dieſem Pulver nun läßt ſich jedesmal eine Conſerve bereiten, wenn man z. E. acht Loth Roſenpulver nimmt, ſolches in eine weiße ſteinerne Schüſſel thut, nachdem man von etlichen Zitronen den Saft in ein Glas gedrücket, und ſolchen etwas hat ſtehen laſſen, daß er ſich kläre. Denn es ſetzen ſich allezeit von den ausgedrückten Zitronen einige Hefen an dem Boden des Glaſes. Hat ſich nun dieſer Saft gekläret, ſo gießt man ihn auf das Roſenpulver und rühret alles mit einem hölzernen Löffel um, als wovon die vorige ſchöne Roſenfarbe wieder zum Vorſcheine gebracht wird.

3) Indeſſen ſchmelzet man zwey Pfund Zucker, bis er die Conſiſtenz einer Conſerve erlanget; nimmt ihn ſodann vom Feuer, und läßt ihn ſtehen, bis er nicht mehr aufbrudelt; leget darnach in einem Orte der Pfanne dieſes eingefeuchtete Roſenpulver, und vermenget es allmälig mit dem Zucker, wodurch die Conſerve fertig wird.

4) Will man **Makarons** oder **Walzen** davon machen, ſo ſchneidet man ſolche, wenn die Conſerve ziemlich ihre Wärme verloren hat, auf dem Rücken ſeines hölzernen Löffels, und leget ſie auf trocken Papier. Sollte aber die Conſerve allzu kalt werden, daß ſie ſich nicht mehr recht bearbeiten läßt, ſo ſetzet man ſie in ihrer Pfanne ein wenig auf gelindes Feuer, wodurch ſie wieder geſchmeidig wird. Dieſe Conſerve nimmt man aber ſo aus der Pfanne, daß nichts darinn bleibe, wie oben bey den Violen (aa) geſaget worden, bringt ſie auch, wie die Violen, vom Papier, und verwahret ſie in Schachteln.

5) Ei-

5) Einige thun zu dem Roſenpulver ein wenig Roſenwaſſer, welches mit Spiritus Salis iſt ſäuerlich gemachet worden. Man thue aber was man will, ſo muß man ſich in Acht nehmen, daß man das Roſenpulver nicht zu ſehr anfeuchte. Denn man müßte den Zucker ſodann zu ſehr ſieden laſſen, um die Feuchtigkeiten davon zu treiben. Es iſt hinlänglich, wenn das Pulver nur mäßig angefeuchtet worden.

6) Wenn das Roſenpulver in einem ſilbernen oder zinnernen Gefäße angefeuchtet wird, ſo nimmt es gern eine violbraune Farbe an, daher es beſſer iſt, ſich nur weißer irdener Schüſſeln zu bedienen. Auch iſt zu merken, daß die Conſerve ihre ſchöne hohe Farbe nicht auf viele Tage behalte, und wenn es uns darum zu thun iſt, man nur ſo viel machen müſſe, als man nöthig hat. Da auch das Roſenpulver von der Länge der Zeit im Geruche vermindert werden kann, ſo iſt es doch beſſer, die getrockneten Roſenblätter ungepülvert oder unzermalmet aufzubewahren, und ſelbige bey jedesmaliger Bedürfniß erſt klein zu machen. Man muß aber bey dem Trocknen der Roſenblätter dasjenige beobachten, was bereits im zweyten Bande der H. M. von dem Auftrocknen der Kräuter und Gartenfrüchte überhaupt angeführet iſt. Man trocknet aber die Blätter am beſten auf offenen Papieren, worauf ſie nicht allzu dicke ausgeſtreuet, und einigemal mit der Zeit umgekehret werden. Sie trocknen ſo lange, bis ſich die Blätter zwiſchen den Fingern zu Pulver etwas reiben laſſen, worauf man ſie an eine friſche feuchte Luft bringt, daß ſie wieder anziehen, und ſich zuſammendrücken laſſen. Denn ſtopfet man ſie feſt in papierne Beutel, und hebet ſie in einer

trocknen Kammer auf. Will man endlich jedesmal Gebrauch davon machen, ſo nimmt man nach Nothdurft heraus, läßt die Blätter auf einem Papiere an einem warmen Orte eine Zeitlang liegen, worauf ſie ſich recht fein zerſtoßen laſſen. Das Zerſtoßene kann man durch ein feines Haarſieb ſichten, um die Faſern und gröbern Theile zurückzulaſſen, und ſolche beſonders zu ſtoßen oder zu zerreiben.

cc) Von Roſen wird auch ein Syrup gemachet, deſſen man ſich gern bey Kindern bedienet, um ihnen den Huſten und die Schlafloſigkeit zu vertreiben.

1) Wenn von Roſenblättern das Weiße, Gelbe oder Grüne abgeſchnitten worden, ſo thut man ſie in ein ſteinernes Gefäß, gießt ſiedend heißes Waſſer darüber, läßt es alſo ſechs bis acht Stunden lang ſtehen, bis das Waſſer die Farbe aus den Blättern genugſam ausgezogen hat; nimmt die Blätter heraus, drücket ſie aus, und machet voriges Waſſer wieder heiß, und andre friſche Roſenblätter darein, und ſolches Verfahren wiederholet man ſo oft, bis man vermeynet genug zu haben, und das Waſſer eine ſchöne Purpurfarbe angenommen hat.

2) Zu einem Pfunde dieſes Roſenwaſſers nimmt man ein Pfund Zucker, und läßt beydes mit einander zu einem Syrup gelinde einſieden. Wenn er in der Dicke des ordinairen Honigs iſt, ſo wird er abgekühlet in ein Glas ausgegoſſen, darinn aufbewahret, und lange Zeit gut erhalten.

dd) Noch iſt in der Haushaltung eine Art von naſſer Roſenconfitüre unter dem Namen eines **Roſenſaftes** bekannt, deſſen Anfertigung folgende Puncte begreift.

1) Man

1) Man nimmt von den ſchönſten rothen Roſen, wenn die Knöpfe zwar ziemlich nahe am Aufbrechen ſind, aber doch noch kein Blatt von einander ſteht, faſt tauſend Stück; zupfet die Blätter fein ſauber ab, zerreibt auch einen Knopf nach dem andern unter den Händen, damit er ſich weiter öffne, und alſo das aufzugießende warme Waſſer beſſer durchdringen könne.

2) Hierauf werden die Blätter in einen großen ſteinernen Krug gethan, ſiedendes Brunnenwaſſer darüber gegoſſen, und Blätter und Waſſer mit einem Holze wohl unter einander gerühret.

3) Nachdem die Roſen in dem Kruge zugedecket worden, läßt man ſie vier und zwanzig Stunden in dem Waſſer, ſchüttet alsdenn alles in einem meſſingenen Keſſel, läßt es zwey oder drey Sude thun, ſeihet die Brühe durch, und drücket die Blätter ſcharf aus, daß kein Saft darinn zurück bleibe. Die Brühe wird ſodann völlig wie Roſenwaſſer riechen.

4) Das theils abgeſeihete, theils ausgedrückte Waſſer gießt man abermals in den Krug, thut noch fünfhundert abgezupſte Roſen hinzu, machet es über einem gelinden Feuer warm, bis es faſt anfängt zu ſieden; dafern aber die Brühe nicht hinlänglich wäre, ſo muß man ein wenig anderes ſiedendes Waſſer hinzugießen, und dieſes, wie zuvor, vier und zwanzig Stunden zugedecket ſtehen laſſen; Hierauf wird das Waſſer abgeſeihet, die Blätter aber aufs ſtärkſte ausgedrücket oder gepreſſet.

5) Zu ſechs und dreyßig Loth dieſes Waſſers leget man ein Pfund Zucker, welcher nicht geläutert ſeyn darf. Man läßt die Brühe ganz langſam ſieden, bis ſie noch nicht ganz zu der Dicke eines ordi-

ordinairen Syrups gekommen iſt. Dieſer kalt gewordene Saft aber wird in gläſernen oder ſteinernen Gefäßen aufbewahret.

K. K. K. Salatkräuter.

Es ſind einige Kräuter, deren Blätter auch eingemachet werden, um ſie gleich friſchen Sallaten, ohne fernere Zubereitung aufzuſetzen und zu eſſen, dergleichen hauptſächlich mit Portulak, Dragun u. ſ. w. zu geſchehen pfleget.

Man nimmt zu einem Nößel des beſten Weineſſigs zwey Loth Salzſpiritus, und zwey Quentgen Salz, miſchet es wohl unter einander, und gießt es über die eingelegten Kräuter.

Da auch Gurken auf gleiche Weiſe eingeleget werden, ſo haben einige die Gewohnheit, daß ſie Salatkräuter und Gurken zugleich in einem und eben demſelben Gefäße, und zwar ſo einlegen, daß eine Schicht Gurken und eine Schicht Kräuter mit einander abwechſeln, der Meynung, daß beydes Kräuter und Gurken von einem ſo angenommenen vermiſchten Geſchmacke deſto annehmlicher ſeyn ſollen. Es hat aber dieſes Verfahren keinen allgemeinen Beyfall.

L. L. L. Senf.

Einer der allerſimpelſten, und ganz guten Art, den Senf einzumachen, iſt bereits im erſten Bande der H. M. S. 711. erwähnet worden, da klein gemahlener oder geriebener Senf mit eingekochtem Moſte eingemachet wird. Wie aber faſt kein Gewürz, beſonders in den Provinzen, wo viel Pöckel- und Räucherfleiſch gegeſſen wird, in eingemachtem Zuſtande mehr als der Senf geliebet wird, ſo hat man auch nicht

nicht in allen Häuſern einerley Einmachungsarten deſſelben eingeführet; da man ſo gar unter uns den Moſtert oder Moſtrich nach franzöſiſcher, italieniſcher und öſterreichiſcher Art zubereitet findet. Es wird daher nicht undienlich ſeyn, die ſo verſchiedene Bereitungsarten des Moſtrichs zu beſchreiben.

1) **Eine Art** derſelben iſt dieſe: da ein Pfund Senf mit ein wenig heißem Waſſer ganz klein gerieben, zugedecket, und den andern und dritten Tag wieder gerieben wird. Hierauf werden ſechs Pfund mit Alant gekochter Moſt darüber gegoſſen, auch hinzugefüget ein Pfund Quitten in Moſt gekochet und durchgerieben, klein geſtoßene Nägelein und Zimmt, jedes ein Loth, welches alles wohl unter einander gerühret und aufbewahret wird.

2) **Eine zweyte Art** iſt dieſe: Nehmet gedörreten und klar geſtoßenen oder geriebenen Senf, ſo viel man mit einem Nößel oder halben Quarte machen kann, rühret ihn in Moſt oder rothen Wein, daß ein Muß oder Brey daraus werde, doch nicht zu dicke noch zu dünne. Thut hernach einen Löffel voll Zucker, etwas Pfeffer, und ein Stück zwey oder dreymal entzweygeſchnittenen Ingwer darzu; ſchüttet dieſes in ein ſteinernes Gefäß, und leget unten auf dem Boden eine Zwiebel, verwahret es wohl an einem kühlen Orte, und laſſet es vier Wochen ſtehen, ſo iſt es gut.

3) **Franzöſiſcher Senf** wird ſo gemacht, daß man eingekochten Moſt nehme, und gemahlenen Senf hineinthue. Man läßt ihn hernach durch ein Haarſieb laufen. Wenn das Senfmehl wohl mit dem Moſte zuſammengerühret iſt, löſchet man glühende Kohlen darinn ab, um die Bitterkeit

terkeit des Senfs herauszuziehen, thut ihn hierauf in kleine Fäßgen, oder Bouteillen von Glas und vermachet ſelbige wohl, bis man davon gebrauchen will.

4) **Oeſterreichiſcher Senf** iſt, wenn ſchwarzer und weißer Senf zu gleichen Theilen gemahlen, und mit ſüßem geſottenen Moſte und klein geſchnittenen Limonienſchalen zu einer dicklichten Conſiſtenz geſotten wird. Wenn er zu dick werden will, wird er mit ſüßem Moſte wieder angemachet.

5) **Italieniſcher Möſtrich oder Moſtert** muß ſo bereitet werden. Nehmet fünf Pfund Quittenconſerve, drey Pfund eingemachte Pomeranzenſchalen, achtzehen Loth eingemachten Zitronat, zwey und ein halb Pfund verſchäumten Honig, ein Pfund und ſechs Loth geſtoßenen, und vier und zwanzig Stunden lang in Wein gebeizten Senf, ſechs Loth geſtoßene Cardemomen, von Zimmt, Muskatennüſſen, Ingwer und Nägelein, iedes ein Quentgen. Kochet erſtlich die Conſerven und Confitüren zuſammen in dem verſchäumten Honig, gießt hernach den Senf dazu, und rühret es wohl um; endlich ſchüttet auch das Gewürz hinein, und bringet alles zur Form eines dicken Honigs.

6) Man kann auch das Senfmehl mit Eſſig oder Wein zu einem Teige machen, dünne Küchlein oder ſo genannte Zeltlein daraus formiren, und ſolche aufdörren. Man kann ſie hernach in der ſpäteſten Zeit mit ſüßem Weine, oder ſauren Landweine, der mit Zucker verſüßet worden, zu einer Salſe oder Tunke abreiben wenn man will, und wird auf dieſe Weiſe in allen Jahreszeiten

 gut

gut und unverdorben ſchmeckenden Moſtert zu ſeinen Speiſen davon haben.

7) So viel man hat abnehmen können, iſt unter allen Bereitungsarten des Moſtrichs wohl diejenige hier zu Lande die beliebteſte, welche bereits im erſten Bande der H. M. angegeben worden. Man muß dabey nur noch bemerken, daß friſcher Senf beſſer ſchmecke, als alter oder vorjähriger Saamen. So muß auch der Saamen wohl getrocknet ſeyn. Man darf ihn zu ſeiner Zeit nur mit etwas Moſte in einer Reibeſatte reiben, und darauf den eingekochten noch warmen Moſt hinzugießen. Weißer Moſt iſt hier zu Lande zum Einmachen des Senfs gebräuchlicher als rother. Man vermenget aber auch den weißen Senf mit ſchwarzen, ſo daß letzterer etwa den vierten Theil gegen den weißen ausmache; damit die Compoſition nicht zu brennend für Zunge und Gaumen ausfalle. Einige machen auch den Senf in Eſſig ein, welcher aber mit Zucker gemildert wird. Auch pfleget man im letztern Falle gern glühende Kohlen in die Maſſe zu werfen, wenn zumal ſchwarzer Senf darunter genommen iſt, um die übermäßige Bitterkeit zu lindern. Auch kann der Moſtrich mit eingekochtem Birnenſafte gemachet werden, und hat einen ganz guten Geſchmack.

M. M. M. Deutſche Kapern.

Kapern ſind Blüthenknöpfe der ſo genannten Kapernſtaude, welche in dem mittäglichen Frankreich, Spanien, Italien, Kandia, Cypern und andern warmen Ländern wächſt. Die Blüthknöpfe werden, wenn ſie ausgewachſen, ehe ſie ſich aufthun, oder auf-

 blühen,

blühen, geſammelt, und an einem ſchattichten Ort hingebracht, wo ſie einige Stunden bleiben und etwas welk werden müſſen, um in der Folge nicht aufzuplatzen.

Hierauf werden die Kapern in einem Gefäße mit Weineſſig übergoſſen, zugedecket, und acht Tage ſo gelaſſen. Ferner werden ſie etwas ausgedrücket, in neuem friſchen Eſſige abermals eingeweichet, welches zum drittenmal alſo wiederholet wird; alsdenn werden ſie in Fäßgen vertheilet, und in andre Länder verſchicket.

Es ſind einige Blüthknoſpen von unſern einheimiſchen Gewächſen, die ſich auf gleiche Weiſe mit Weineſſig und ein wenig Salz einmachen laſſen, und **deutſche Kapern** genannt werden. Dergleichen ſind die Blüthknoſpen vom Gniſt- oder Pfriemenkraut, von der Indianiſchen Kreſſe, und von der Schmalz- oder Dotterblume, die auch einiger Orten Kuhblume, (Caltha paluſtris) genannt wird. Dieſe letztere kömmt faſt den ausländiſchen Kapern im Geſchmack und in der Geſtalt am nächſten. Es müſſen die Knoſpen aber noch ganz klein genommen werden. Denn wenn ſie etwas größer ſind, ſpringen ſie beym Einmachen auf, und verrathen durch die gelben Blüthblätter das Vaterland. Sie ſind mir ſo am beſten gerathen, wenn ſie in Weineſſig erſt gelinde aufgeſotten worden. Ein wenig Salz thut man zugleich mit dazu, um die grüne Farbe deſto beſſer zu erhalten. Nach dem Anſieden werden ſie abgekühlet, und friſcher aufgekochter Weineſſig, wenn ſolcher völlig wieder kalt geworden, aufgegoſſen, und damit aufbewahret. Auf dieſe Weiſe wird man an ihrem guten Geſchmacke nichts auszuſetzen finden. Man thut aber wohl, wenn ſie an warmen Speiſen gebrauchet werden, daß man ſie

nicht

nicht eher hinzuthue, als wenn erſtere faſt gahr gekochet ſind, und bald aufgegeben werden ſollen.

N. N. N. Gelee, Gallert.

Es iſt in dem gegenwärtigen Kapitel von einigen Fruchtgallerten eine Beſchreibung gegeben worden. Man will daher dieſes Kapitel mit der Anweiſung zur Verfertigung der gewöhnlichſten Gelees um deſto mehr beſchließen, da man auch um der Veränderung willen ſelbige vielmals mit eingemachten Säften von Früchten verſetzet. Man kann folgende Vorſchrift als eine ſehr gute anſehen.

aa. 1) Man nimmt recht gutes fein geraſpeltes Hirſchhorn, und zwar nach Proportion, als man viel Gallert haben will. Von einem Pfunde Hirſchhorn kann eine gute Schüſſel voll, und auch wohl ein wenig mehr, gemachet werden.

2) Das Hirſchhorn wird in einen Topf gethan, und drey bis vier Quart Brunnenwaſſer darauf gegoſſen. Es muß aber das Hirſchhorn nicht gewaſchen werden; es geht ſonſt zu viel Kraft damit weg.

3) Das zum Feuer geſetzte Hirſchhorn muß nur langſam gekochet, und dabey abgeſchäumet werden. Wenn man will, kann man auch ein paar Kälberfüße, Hühnerfüße, oder ſonſt Kalbsknochen, mit dazu thun, wenn ſie vorher wohl gequetſchet, oder kreuzweiſe durchgehacket worden.

4) Man muß dieſe Zuthaten vier bis fünf Stunden ganz gelinde ſieden, aber nicht überkochen laſſen, und wenn man meynet, daß ſolches genug ſey, ſo thut man ein paar Löffel auf einen Teller, und ſetzet ihn damit an einen kühlen Ort, wo es bald kalt wird, da man denn gleich ſehen kann, ob der

Gallert ſteif genug ſey. Iſt ſolches noch nicht, ſo kann man das Sieden noch fortſetzen, alsdenn das Gefäß vom Feuer zurücknehmen, damit das Geſottene ein wenig ſinken, oder ſich gegen den Boden ſetzen könne.

5) Hiernächſt wird das Klare abgegoſſen, das Dicke auf dem Grunde bleibende aber kann man durch ein Tuch gießen und reine ausringen, daß die Kraft herauskomme. Und dieſes nennt man in der Küche eine Diſtanz zum Gallert.

6) In dieſe Diſtanz thut man folgendes. Zu einem Pfunde Hirſchhorn eine, auch wohl anderthalb Bouteillen Rheinwein, oder ſtatt deſſen alten Franz- oder nur einen jungen Wein; von drey oder vier Zitronen die gelben, ganz dünne abgeſchnittenen Schalen, nebſt ihrem ausgedrückten Safte; und zwar ſo, daß die Zitronkerne zurückgelaſſen werden, und nicht mit hineinkommen. Zucker ſo viel, daß es ſüß genug wird, Nägelein, Zimmt, Cardemom und Muſcatenblumen werden ganz darein gethan, und alles zuſammen ganz langſam geſotten.

7) Nun probiret man, ob die Maſſe ſüße genug iſt, oder ſonſt noch was daran fehlet, und ſchläget acht bis zehen Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum, welcher in den ſiedenden Gallert gethan, und immer mit einer Kelle in die Höhe gezogen wird, bis das Eyerweiß ſich meiſtens ganz vertheilet hat.

8) Wird nun der Gallert vom Feuer genommen, ſo werden ein paar Löffel voll kalten reinen Waſſers dazu gegoſſen, und eine kleine Weile damit ſtehen gelaſſen, daß ſich die Maſſe theilen, oder das Klare von dem Unreinen ſich ſcheiden könne.

9) Hier-

9) Hiernächſt wird eine reine Serviette, die aber ohne Löchern ſeyn muß, über einen Stuhl, mit untergeſetztem Gefäße, gebunden, in welches der ausgegoſſene Gallert einlaufen muß. Das erſte, welches durchläuft, pfleget gemeiniglich etwas trübe zu ſeyn; daher muß man es ſo oft durchgießen, bis es ganz klar durchläuft, und was man zurück hat, wird nur allmälig und ganz ſachte nachgegoſſen, bis es alle iſt.

10) Nun iſt der Gallert in ſo weit fertig, und man kann ihn nach Belieben anrichten; entweder in Gläſer oder Theeſchalen, oder man läßt ihn nur überhaupt kalt werden, um davon Theile mit einem Löffel abzuſtechen. Soll aber der Gallert gefärbet werden, ſo muß man ſich dazu unſchädlicher Farbeingredienzien bedienen.

11) Die Gelees werden roth gefärbet mit rothem Flor oder Saft von rothen Rüben; blau mit Kornblumen; gelb mit Safran; grün mit Saftgrün oder dem Safte von grüner Kornſaat, Spinat, Peterſilie u. ſ. w. Man muß aber bemerken, daß die Gelees bey der Hinzuthuung der Farben nicht mehr zu warm ſeyn müſſen, und man alſo zu heiß färbe; weil ſonſt vornehmlich die Kräuter ihre grüne Farben verlieren, und ſolche ganz bleich ausfallen würden.

12) Im Winter muß man das Durchſeihen der Gelees in einer warmen Stube verrichten, oder wenn dieſes nicht ſeyn kann, zwey bis drey Kohlfeuer um die Serviette, wodurch das Filtriren geſchieht, herum ſtehen haben. Denn wenn die Gelees zu kalt werden, ſo laufen ſie nicht mehr durch, wie es ſeyn ſoll. Und wenn oben geſaget worden, daß die Serviette über einen Stuhl gebunden werde, ſo verſteht man darunter einen

hölzernen Schemel, welcher in der Mitte des Gefäßes durchſchnitten iſt, oder ein weites geräumiges Loch in ſeiner Mitte hat, durch welches Schemelloch die aufgebundene Serviette mit einiger Vertiefung ſo durchhängt, daß ſie recht in der Mitte eine kleine abhängende Spitze formire, durch welche der Gallert in das untergeſtellete Gefäß ausläuft. In Häuſern, wo nicht oft und nicht viel Gelees gemachet werden, kann man mit dieſer Anſtalt zum beſten fertig werden, da man ſich ſonſt in großen Küchen, oder Conditoreyen, beſonderer ſo genannter Geleeſäcke bedienet, welche von weißem dicken Tuche, oben weit und unten ganz ſpitzig gemachet, oben aber ganz kleine Bänder angenähet ſind, um dieſelben an dazu gehörigen eiſernen Reifen anzubinden.

13) Es iſt gleich zu Anfange geſaget worden, daß die Gelees auch mit Fruchtſäften verſetzet werden. Dergleichen ſind die Säfte von Quitten, Johannisbeeren, Hindbeeren u. ſ. w. Auch die Säfte von guten Aepfeln, wenn ſie zumal einen ſäuerlichen weinartigen Geſchmack haben, ſind ſehr paſſend, und man läßt ſodann den Wein davon, da eine ſo genannte Diſtanz ſchon an und für ſich ſelbſt kräftig und nährend genug iſt.

14) Da der Zitronenſaft in die Gelees kömmt, um ihren Geſchmack durch die Zitronenſäure zu erheben, ſo kann man ſich auch, beſonders wenn man nicht gleich Zitronen immer zur Hand haben kann, hierinn eine Erſparniß verſchaffen, wenn man ſich ſtatt der Zitronen des Berberitzenſaftes bedienen will, welchen man ſich jederzeit, und aufs längſte immer im Hauſe halten kann. Es wird aber dieſer Saft ſo bereitet. Man zerdrückt die Berberitzen, wenn ſie im October reif

ſind,

ſind, in einer hölzernen Schüſſel oder Mulde, mit einer hölzernen Keule zu Muß, läßt ſie über Nacht ſtehen, und drücket hernach in einem leinenen Beutel den Saft aus, läßt ihn ein paar Tage ſtehen bis er klar wird, gießt ihn hierauf in Bouteillen und oben auf ein wenig Baumöl, ſo hält er ſich im Keller Jahre lang. Dieſer ſo wohlfeile Berberitzenſaft kann nun ſowohl bey den Gelees als bey andern Speiſen die Stelle des Zitronenſaftes vertreten.

15) Da auch das **weiße Mandelgelee** oder **Blancmanger** ſehr beliebt iſt, ſo hat man von deſſen Bereitung folgendes zu wiſſen. Man thut ordinairen Gallert, wie er nach obſtehender Vorſchrift gemachet worden, in ein Geſchirr, und einige Hände voll ganz fein geſtoßene Mandeln, worunter einige bittere Mandeln ſeyn müſſen; etwas Zucker und ein wenig ſüße Sahne. Die Sahne oder den Rohm muß man vorher aufkochen, ſodann alles zuſammen thun, über dem Feuer, bis faſt an den Grad des Kochens, rühren; doch daß es nicht ins Kochen ſelbſt hineinkomme. Man ſetzet es denn ab, daß es unter öfterem Umrühren etwas abkühle. Wenn es laulicht iſt, ſo ſtreicht man es durch ein Haartuch oder feinen Sieb, ſo viel als durchgehen will, gießt es ſodann auf eine porcellainene Schüſſel, ſo iſt es recht. Wenn man aber keinen Gallert hat, und gleichwohl ein Blancmanger haben wollte, ſo kochet man vorher ein wenig Diſtanz (ſiehe Nr. 5.) und thut gleich zu Anfange etwas Zitronen und ganzes Gewürz mit daran. Wenn der Gallert nun ſtark und ſteif genug iſt, ſo wird er nur ein wenig durchgekläret und weiter verfahren, wie oben gemeldet iſt. Statt der Mandeln

kann man ſich auch der Wälſchen- und Haſelnüſſe bedienen.

Will man aber die Gelees ſtürzen, das heißt, aus dem Glaſe oder der porcellainen Schale, darein ſie gegoſſen worden, gern ganz heraus haben, als welches man Stürzen heißt, ſo nimmt man ein Tuch, tauchet es in heiß ſiedendes Waſſer, oder machet es beym Feuer recht warm, und leget es um die Gläſer oder Schalen, decket ſie mit einem Holze oder Brette zu, und ſtürzet ſie, ſo werden die Gelees ganz herausfallen, die man entweder ſo läßt, oder allerley zierliche Theile und Figuren herausſchneidet.

16) Eine ſehr ſimple **Brodgelee** hat uns **Boerhaave** gelehret. Koche ſechszehn Loth ordinaires Weißbrod in einem Quart Waſſer eine Stunde lang. Seige es durch. Laß das Waſſer über gelindem Feuer ganz verrauchen, bis es dicklich wird. Laß es erkalten. Aus dieſem Brodgallert kann man mit Milch, Fleiſchbrühe, Wein, Bier oder Waſſer, ganz angenehme Müſer machen.

17) Es werden mancherley **Fleiſchgallerte** bereitet, die ich übergehen will, indem ſie eigentlich in das mediciniſche Fach gehören, und zur Nahrung kranker und abgezehrter Perſonen gebrauchet werden. Ich erinnere aber dabey nur, daß ſie einem ſehr großen Misbrauche bey Kranken unterworfen ſind. Denn die Gelees und Kraftbrühen von Fleiſch enthalten den allerzäheſten thieriſchen Saft, der für ſich allein genoſſen, im ſchwachen Magen ſchwer und unverdaulich iſt. Man muß ihn daher mit einer großen Menge Waſſer verdünnen. Hütet euch, ſagt **Boerhaave**, daß ihr Gallerte und Kraftbrühen einem ſchwachen Magen anvertrauet; denn ſie werden nur durch große

Kräfte verdauet, und verwandeln ſich in einen wahren Leim, wo dieſe Kräfte nicht vorhanden ſind. Es iſt ein pöbelhafter Irrthum, daß man glaubt, Gallerte und Kraftbrühen ſeyn um ſo viel ſtärker, als ſie unvermengter ſind; da es doch gewiß iſt, daß ſie, mit zehnfachem Waſſer verdünnet, einem ſchwachen Magen um ſo viel zuträglicher ſind.

bb) Wie man aber naſſe und trockene Fruchtconfitüren hat, ſo hat man auch **trockene Gallerte** oder **Potagekuchen** erfunden, welche bey den Franzoſen Tablettes de Jus de viande, oder Bouillon en poche heißen. Dieſe trockene Gallerte halten ſich einige Jahre, ohne zu ſchimmeln. Man hat dabey die größte Bequemlichkeit, ſich damit auf Reiſen, oder außerhalb ſeines Hauſes, überall in der Geſchwindigkeit die beſten Kraftbrühen zu bereiten. Sie ſind aber auch Landwirthſchaften, die von großen Städten entlegen ſind, zu empfehlen, weil man in ſolchen nicht immer friſches Fleiſch zur Stelle haben kann, um Suppen von friſcher Fleiſchbrühe aufzubringen; da man vielmals zur Veränderung doch Suppen von andrer Zuſammenſetzung zu haben wünſchet, als diejenige iſt, die man auf dem platten Lande täglich haben kann, ohne größere Thiere zu ſchlachten. Um nun jederzeit ſolche trockne Gallerte oder Potagekuchen zu haben, muß man alſo verfahren.

1) Nimm zwölf Pfund **Rindfleiſch**, das ſaftig, nicht zu fett, und nicht zu mager iſt; einen guten Markknochen, der in Stücken geſpalten iſt; einen Kalbsfuß, und zween alte Hähne mit ihren Knochen, die im Mörſel klein geſtoßen worden; ein halbes Quentlein Muskatenblumen, einen Scrupel weißen Pfeffer und eben ſo viel Ingwer; endlich vier oder fünf Lorbeerblätter: Gieß darauf

auf ſo viel Waſſer, als man zu einer guten ſtarken Fleiſchbrühe ordentlich nehmen muß. Dieſes alles koche zuſammen in einem irdenen Topfe, der wohl zuzudecken iſt.

2) Man läßt es auf einem gelinden Kohlfeuer zwölf Stunden lang kochen, rührt es dann und wann wohl um, und ſchäumt es ab. Man ſeiget es alsdenn durch ein häärenes Sieb, läßt es kalt werden, nimmt alles Fett rein ab, ſetzet die Brühe in einem irdenen Topfe auf Kohlfeuer, und kochet ſie ſo lange gelinde, bis alles wohl eingekochet iſt und dicke wird.

3) Sodann ſchüttet man es auf eine Schüſſel, und ſchneidet das Geronnene in Stücken wie Kuchen. Dieſe läßt man auf einer irdenen Schüſſel in einem Backofen, wenn das Brod heraus, und er nicht mehr zu heiß iſt, trocknen, und verwahret ſie zum Gebrauche. Man muß ſich aber wohl vorſehen, daß die Kuchen nicht verbrennen.

cc) Wenn man kein Rindfleiſch haben kann oder will, ſo kann man ſtatt deſſen eine **Kalbskeule** nehmen, und auf einer veränderten Art alſo verfahren.

1) Man nimmt eine Keule vom Kalbe und ein junges Huhn, und zerkochet es ganz. Wenn man hernach die Bouillon durch ein Tuch hat laufen laſſen, thut man ſie in ein zinnernes oder ſilbernes flaches Becken, ſetzet es auf ein kleines egales Holzkohlenfeuer, und läßt ſie mitoniren. Man muß ſie oft umrühren, damit ſie nicht anbrenne. Man zertheilet auch die ſich oben ſetzende Haut, damit die Ausdämpfung nicht gehindert werde. Damit continuiret man, bis ſie zur Gelee wird.

2) Nun ſetzet man das Becken auf ein Gefäß, daß voll ſiedenden Waſſers iſt, und über Feuer ſteht.

Das

Das Becken bedecket man mit einem blechernen Deckel, der oben eine Röhre hat. Hiedurch wird die Wärme zuſammen gehalten, und die Feuchtigkeit dunſtet aus. Man muß aber auch dann und wann den Deckel abnehmen, um die Gelee umzurühren, die man auf dieſe Art durch gelinde Wärme des Waſſers mitoniret, ſo lange bis die Gelee wie ein ſtarker Leim wird; welches geſchieht, nachdem ſie einige Stunden gekochet hat. Man nimmt ſie alsdenn vom Feuer, und läßt ſie kalt werden. Auf dieſe Art wird die ganze Subſtanz von gedachtem Fleiſche zu einer kleinen Portion. Man ſchneidet dieſe in drey Finger lange und breite Stücken, und verwahret ſie, jedes in ein beſonderes Papier gewickelt, an einem trocknen Orte.

3) Der beſondere Gebrauch obbeſchriebener trockener Gallerte beſteht darinn, daß man ſie im warmen Waſſer auflöſet, in welchem man, wenn man will, vorher Körbel, Spinat, Sauerampfer oder Peterſilie und dergleichen gekochet haben kann. Auf eine Portion heißes Waſſer oder Kräuterſuppe, die ſoviel als zween gute Suppenteller voll ausmachet, thut man ein Loth dieſer Fleiſchtafeln, und rühret die Brühe ſo lange am Feuer um, bis dieſes Stück vom Täfelchen ganz aufgelöſet iſt. Man thut Salz hinzu, und wenn man will, Eyer und Semmel. Dieſe Suppe ſchmecket überaus gut und angenehm, und die Farbe iſt röthlicht, nämlich an ſich ſelbſt, wenn ſie nicht durch zugeſetzte grüne Kräuter verändert worden.

4) Man kann mit eben dieſen Fleiſchtafeln andere Brühen und Potagen ſehr erheben und kräftiger ſchmeckend machen, wenn man ſie nicht zu einer

eigenen

eigenen Suppe oder Potage anwenden will. Eine Potage von Hühnern, oder Suppe von Hühnern, wird ſich im kräftigen Geſchmacke ſchon mehr herausnehmen, wenn von dieſen Rindfleiſchtafeln ein wenig hinzugethan wird, wie ſolches mit Hühnerbrühen, oder dergleichen Suppen, ſonſt immer bemerket wird, wenn etwas Rindfleiſchbrühe dazu gekommen iſt. Und wie ſonſt mit den Suppen von Tauben und Kalbfleiſch die Rindfleiſchbrühe, wenn davon hinzugethan geworden, die nämliche gute Wirkung noch mehr verſpüret wird, ſo kann man ſich von gedachten Suppen oder Potagen ein gleiches verſprechen, wenn etwas von den Rindfleiſchtafeln mit ihnen iſt vereiniget worden.

Linſen, die in manchen Häuſern ſo gern gegeſſen werden, haben einen ungleich ſchlechteren Geſchmack, wenn ſie, wie von der Hausmutter an ihrem Orte geſaget worden, nicht mit Rindfleiſchbrühe gekochet worden. Wie kann man aber auf dem Lande aus Mangel des friſchen Rindfleiſches immer Rindfleiſchbrühe bey der Hand haben? Hat man aber Rindfleiſchtafeln, ſo wird man allezeit nur gedachte Vorkoſt in gutem Geſchmacke bereiten können.

Die zerfahrne Suppe iſt in vielen Häuſern auf dem Lande eine beliebte Suppe, ſie hat aber Rindfleiſchbrühe zum Grunde. Siehe H. M. B. 1. Th. 2. K. 1. Nr. 40. Hält man ſich aber die Rindfleiſchtafeln im Hauſe, ſo kann man die zerfahrne Suppe alle Wochen haben, ohne daß man dazu ſich dürfe friſches Rindfleiſch kommen laſſen. Und ſo kann es mit mehrern Suppen oder Potagen gehalten werden.

5) In

5) In der zweyten Vorſchrift kömmt der Küchenterminus, Mitoniren, zweymal vor, und nicht alle Leſerinnen werden ihn verſtehen. Er iſt den Köchen ſehr geläufig. Sie verſtehen darunter diejenige Operation, da ſie eine Speiſe zudecken, und auf gelindem Kohlfeuer langſam einziehen oder einkochen laſſen. Wenn z. E. bey den Köchen eine Suppe mitoniret wird, ſo heißt ſolches ſo viel; Brod, Semmelbrocken, oder geröſtete Semmelſcheiben, werden mit kochend heißer Suppe oder Brühe begoſſen, und das Gefäß mit einem niedrigen Dreyfuße auf Kohlen geſetzet, daß ſich die Suppe oder Brühe ganz langſam in das Brod oder Semmel hineinziehe. Mitoniren von Fleiſchſpeiſen gebraucht, heißt aber, das Fleiſch, in verdeckten Geſchirren, über oder bey mäßiger Hitze, weich und gahr machen: In dem gegenwärtigen Falle aber, die Brühe ganz gelinde zu einer Dicke einſieden laſſen. Das Mitoniren ſteht dem geſchwinden und ſtarken Kochen völlig entgegen.

Es werden aber die Leſerinnen, aus dem beygebrachten Unterrichte, die zum Einmachen der Früchte erforderlichen Handgriffe ſich gut bekannt und geläufig machen können. Anfängerinnen in dieſer Kunſt wird am beſten gerathen ſeyn, da einige Einmachungsarten vor andern ſchwerer und weitläuftiger ſind, daß ſie von den leichtern und kürzern anfangen, und ſodann nach und nach zu ſchwerern fortſchreiten.

Da das Einmachen, wegen des vielen Zuckers, Aufwand erfordert, ſo iſt ferner Anfängerinnen zu rathen, daß ſie nicht zu vieles Lehrgeld, wie man zu ſagen pfleget, geben mögen; welches leicht geſchehen könnte, wenn ſie bey ihren erſten Verſuchen auf einmal

allerley,

allerley, oder die meiſten verſchiedenen, Früchte wagen, und ſich ohne Aufſchub mit dem Einmachen aller derſelben abgeben wollten. Es iſt immer zum Anfange genug geſchehen, wenn zur Zeit nur eine oder die andere verſchiedene Frucht unternommen wird. Man übet ſich daher vorerſt am ſicherſten an einer einzigen Frucht, und lernet ſie recht behandeln. Z. E. Das Einmachen der ſauren Kirſchen müßte die Anfangslection gleichſam ſeyn, indem dieſe Frucht die gemeinſte iſt, welche in den Häuſern des Mittelmannes im eingemachten Zuſtande zum Braten ſehr gegeſſen wird. Es iſt beſſer, gar kein Eingemachtes im Hauſe zu haben, als falſchgemachtes oder verdorbenes zu zeigen und aufzuſetzen.

Noch ſind Anfängerinnen für einen Fehler zu warnen, worinn man ſie zum öfterſten fallen ſieht, da ſie nämlich harte und bittere Sachen, z. E. Wallnüſſe u. ſ. w. in einen, ſo zu nennenden, todten Leib durch das Maceriren oder Kochen völlig verwandeln. Denn entweder ziehen ſie, durch das erforderliche vorhergehende Einwäſſern der Früchte, alle beſte Subſtanz (Saft und Kraft) völlig heraus; daß man an der eingemachten Frucht gar nicht mehr ſchmecken kann, was ſie geweſen iſt. Oder aber es wird darinn verſehen, daß die zu kochenden Früchte allzu weich gemachet werden, und dieſerhalb, als eingemachte Sachen, wie ein Muß ganz geſchmacklos von einander gehen, ohne daß ſich die Zähne im geringſten damit beſchäfftigen können. Die zum Einmachen macerirte und gekochte Früchte müſſen zwar weich, aber noch ein wenig feſt ſeyn, daß ſie von den Zähnen, aber doch ohne ſonderliche Mühe, getrennet werden können.

Noch andere bringen dieſerhalb ſtümperhafte Confitüren zu Markte, weil ſie von dem vorgeſchriebenen Gewichte des Zuckers abgehen, und daran erſparen

wollen. Das in den Confitürvorſchriften angegebene Gewicht iſt bereits ſo erprobet worden, daß man mit wenigerm nicht zum Zwecke kommen kann. Und das Umkochen des Zuckers, wenn er in der Folge ſich über den eingemachten Früchten entläßt, oder dünne und wäſſericht wird, muß, wenn es verſäumet oder aus der Acht gelaſſen wird, die eingemachten Früchte bald unbrauchbar, oder doch weniger gut ſchmeckend machen, wenn ſolches Umkochen nur in etwas verſpätet worden. Hauptfehler, welche von Anfängerinnen im Confectmachen nur zu oft begangen werden.

Was für welche, und wie mancherley Fruchtconfitüren aber zu Tiſche zu bringen ſind, ſolches läßt ſich für jedes Haus nicht genau beſtimmen. Fruchtconfitüren von vielerley Art pflegen bey dem Mittelmanne nur bey feyerlichen Gaſtmahlen aufgeſetzet zu werden, da man es außer ſolchen nur bey einer oder der andern bewenden läßt.

Uebrigens bringt es das Schickliche bey den Fruchtconfitüren gern mit ſich, daß wenn friſche reife Früchte in ihrem rohen Zuſtande den Nachtiſch zieren können, ihre ſo zu nennende Stellvertreter, die eingemachten Früchte, mit ihren Principalen nicht zugleich mit auf der Tafel erſcheinen. Denn der Hauptzweck der eingemachten Früchte ſoll ja der ſeyn, daß letztere die Stelle der, zur Zeit ermangelnden rohen, Früchte erſetzen, und ihre Leere ausfüllen mögen. Es wäre daher wider die Regel des Schicklichen gefehlet, wenn man z. E. eingemachte Weintrauben im Herbſte aufſetzen wollte, da man friſche Trauben hat und haben kann, letztere auch lieber gegeſſen werden. So verlieren eingemachte Aprikoſen unter allen Früchten zwar am wenigſten von ihrem guten Geſchmacke beym Einmachen, und zeichnen ſich unter den Fruchtconfitüren gar ſehr aus; man wird aber dem ungeachtet

doch lieber die rohe reife Frucht eſſen, und ſolche vorziehen, wenn die Jahreszeit ſie uns darbietet, und aufs neue genießen läßt. Es würde daher, auf dem Tiſche des Mittelmannes, ſchon eine Art von Verſchwendung, oder Eitelkeit einer, etwa ſich zeigen wollenden, Frau des Hauſes ſeyn, wenn ſie zur Aprikoſenzeit, oder neben den friſchen Aprikoſen, auch eingemachte aufſetzen wollte. Nur dieſes würde der Fall ſeyn, etwa ja in der Jahreszeit, da man ſonſt friſche Aprikoſen haben und eſſen kann, eingemachte, und bis dahin wohl erhaltene, Aprikoſen aufzuſetzen: wenn, wie es öfters geſchieht, ein völliger Mangel friſcher reifer Früchte herrſchet; wie es ſich zutragen kann, wenn ſpäte Fröſte die Blüthe, oder die junge angeſetzte Frucht verderben, und uns einen völligen Mangel friſcher reifer Früchte zuwege bringen.

Ueberhaupt muß man es wiſſen, daß friſche reife Früchte den Nachtiſch immer beſſer putzen, als die eingemachten, und erſtere, dem Auge ſowohl als dem Geſchmacke, gefälliger ſind. Dieſerhalb wird mit dieſem Kapitel von eingemachten Früchten gleich dasjenige verknüpfet, welches lehren kann, wie der Nachtiſch des Mittelmannes, durch die Wiſſenſchaft einer monatlichen Folge des friſchen Tafelobſtes, harmoniſch zu machen ſey; welches hierdurch überdem mit wenigern Koſten, als mit den eingemachten Früchten geſchehen kann.

Zweytes Kapitel.

Monatliche Folge des Tafelobſtes für den Nachtiſch.

In weitläuftigem Verſtande wird auch das friſche reife Obſt unter dem Confect mit verſtanden, womit der Nachtiſch zu ſeiner größten Zierde beſetzet wird. Kann ein Anblick ſchöner ſeyn, als ausgeſuchte ſchöne Früchte, welche die Natur ſo herrlich gebildet, und in mancherley Farben und Schattirungen eingekleidet hat?

Für faſt alle Monate im Jahre läßt ſich eine Obſtfolge von Aepfeln und Birnen anbringen, da nach dem Sommerobſte, das Herbſt- und Winterobſt ſich ſo aufbewahren läßt, daß man mit den ſo vielen Arten deſſelben faſt alle Monate im Jahre beſetzet.

Es iſt aber in dieſer Abſicht nöthig, die Obſtarten zu wiſſen, um ſeine Einrichtungen darnach treffen zu können. Wo große Obſtgärten unterhalten, oder noch neu angeleget werden, da hat man bey der geſchehenen, oder noch zu unternehmenden, Anpflanzung der Obſtbäume ſeine Rückſicht gern auf die **Obſtfolge**, um daran in keinem Monate einen Mangel zu haben.

Aber auch diejenigen Häuſer, die keine eigene Obſtgärten beſitzen, müſſen faſt noch mehr die Obſtarten kennen, wenn es ihnen darum zu thun iſt, alle Monate ihren Nachtiſch mit gutem Obſte zu zieren. Sie müſſen ihren Einkauf in Zeiten darnach machen, wenn ſie gut kaufen und ſparen wollen. Denn das friſche Obſt wird in der ſpätern Jahreszeit mit jedem Monate immer theurer. Das Lagerobſt z. E. welches

man zwiſchen Michael und Martini in gutem Preiſe haben konnte, wird gegen und nach Weihnachten, bey den Obſthökern, oder andern Obſtverkäufern, ſchon zwey bis dreymal theurer geworden ſeyn. Nicht zu gedenken, daß das, ſo ſpäte im Jahre zum jedesmaligen Gebrauche allererſt einzukaufende, Tafelobſt nicht immer zum beſten aufbewahret, und gemeiniglich ſo ſchlecht gewartet worden, daß es angeſtoßen, fleckicht, und guten Tafeln unanſtändig iſt. Denn es iſt im zweyten Bande der H. M. bereits gelehret worden, daß dergleichen Obſt einem Nachtiſche gar ſehr zur Unzierde gereiche.

Noch muß es für diejenigen, die ihren Nachtiſch für gewiſſe ſpätere Monate mit Kernobſte verſorgen wollen, nicht genug ſeyn, daß ſie, aus Ermangelung eigener Gärten, oder gewiſſer Obſtarten in ihren Gärten, wenn ſie dieſe beſitzen, zu rechter Zeit ihren Vorrath anſchaffen. Sie müſſen auch ihre Leute kennen, von welchen ſie kaufen. Denn die Leſerinnen müſſen hierbey an dasjenige zurück denken, was im zweyten Bande der H. M. Th. 2. Kap. 3. für ein wichtiger Unterſchied zwiſchen der Zeitigung und der Reife des Kernobſtes angegeben worden iſt. Es iſt nämlich daſelbſt gelehret, daß das vor ſeiner Zeitigung abgenommene Herbſt- und Winterobſt theils nicht ſo gut dauren, theils nicht zu ſeiner rechten Güte auf dem Lager gelangen könne. Denn das vor ſeiner Zeitigung abgenommene Lagerobſt erreichet entweder nicht auf dem Lager eine rechte Reife, oder es wird inwendig zähe, pelzicht, unſchmackhaft, äußerlich aber mattfarbicht, oder verfallen und eingeſchrumpfen; wodurch denn der allerbeſte Schmuck des Nachtiſches völlig verloren geht. Dieſerhalb muß man im Herbſte kein unzeitiges, oder vor der Zeit von den Bäumen abgebrochenes, Herbſt- und Winterobſt einkaufen, oder aufs

Lager bringen. Wird man übrigens nach eben der, am angeführten Orte der H. M. gegebenen Vorſchrift ſein Lagerobſt aufbewahren, (und welche Aufbewahrungsart kann ſimpler, leichter, und weniger koſtend ſeyn, als die angegebene?) ſo wird man allemal ſchönes, wohlſchmeckendes, und äußerlich unverfallenes, Obſt zu Tiſche bringen können.

Ob es nun zwar in vielen Häuſern des Mittelmannes gar nicht nöthig ſeyn kann, alle, oder die meiſten zur Obſtfolge erforderlichen, Obſtarten zu beſitzen: ſo können doch gewiſſe feſtliche Tage einem Hauſe in der ſpätern Jahreszeit bevorſtehen, an welchen man gern alle mögliche Arten beyſammen haben möchte. Es ſoll z. E. in einem Hauſe zwiſchen Weihnachten und Oſtern eine Hochzeit, Kindtaufe, u. ſ. w. ausgerichtet werden, da man den Nachtiſch mit ſo vielen Obſtfrüchten beſetzen will, als ſich nur können zuſammenbringen laſſen, ſo wird man es voraus einſehen müſſen, welche Obſtarten für ſolche feyerliche Mahlzeiten zu beſorgen oder anzuſchaffen ſind.

Da aber allhier die Obſtfolge nach den Monaten des Jahres dargeſtellet werden ſoll, ſo wird man das Jahr mit dem Junius um deswillen anfangen, weil wir in ſelbigem ſchon einige reife Obſtfrüchte haben können. Man wird aber außer dem Kernobſte auch das Steinobſt, die Beeren, das Schalenobſt und die Rankenfrüchte mit aufführen, damit man bey jedem Monate die Folge von allerley reifen friſchen Früchten für den Nachtiſch vor ſich haben, und ſolche mit einem Blicke gleichſam überſchauen könne, hieraus aber ſeinen Anſchlag machen, wie mancherley, und was für Früchte, man zu ſeiner Zeit haben könne und wolle.

Man muß übrigens die Darſtellung der monatlichen Obſtfolge in Anſehung ihrer angehenden und auf-

hörenden Periode nicht ſo pünctlich verlangen oder verſtehen wollen. Die Witterung des Jahres z. E. kann machen, daß, nachdem ſie warm und trocken, oder naßkalt iſt, die Früchte um acht Tage früher oder ſpäter zur Reife kommen. So kann es z. E. im Junius geſchehen, daß wir aus Mangel der Wärme wenig oder gar keine reife Johannisbeeren haben, und ihre Reife erſt im Julius angeht. Es ſey aber die Witterung eines Jahres wie ſie wolle, ſo bleiben alle Fruchtſorten doch in ihrer Zeitfolge dergeſtalt ſich folgend, daß man von einer, alle Jahre in ihrer Reife vorangehenden Frucht, auf die folgende ſchließen; und das frühere oder ſpätere Reifen der Früchte aus ihren, in der Ordnung ihnen immer vorangehenden, Früchten ſicher erwarten kann, und in dem Zeitpuncte der Reife kaum wird irren können; wenn man den Maasſtab an den vorhergehenden Fruchtarten einmal genommen hat.

Uebrigens muß auch ein jeder ſeine eigene Gegend, in Anſehung ihrer Lage, mit in Anſchlag bringen. Es dürfen Gegenden in einer Entfernung von etwa nur vier Meilen ſeyn, die andern ſo wenig entfernten Gegenden in der Fruchtreife alle Jahre vor- oder nachkommen. Der Lehmboden iſt kälter als der Sandboden. Im letztern muß man jährlich einige Tage früher Kirſchen, Aprikoſen, Pflaumen u. ſ. w. haben. Ja! an einem und eben demſelben Orte, können unter vielen Gärten einige in der Fruchtreife von den andern unterſchieden ſeyn; nachdem ſie ihrer beſondern Lage nach der Sonnenhitze mehr oder weniger, als die übrigen ausgeſetzet ſind.

In der gegenwärtigen Darſtellung der **Obſtfolge** wird man vom Kernobſte alle Sorten aufführen. Denn wenn ſie ſchon von verſchiedener Güte ſind, und daher **Tafelobſt**, im engern Verſtande, dem gemeinen beſon-

beſonders entgegen geſtellet wird; ſo iſt man doch vielmals in Obſtarmen Jahren in der Nothwendigkeit, geringere Sorten mit auf den Tiſch zu bringen, weil die beſſeren fehlen, oder ihrer nicht genug ſind. Und in Obſtarmen Jahren hält man jede ſchlechte Sorte für Delicateſſe, da ſie ſonſt bey der Menge der beſſern Sorten in Obſtreichen Jahren freylich gar keine Achtung haben. So iſt es faſt eben in den erſten Sommermonaten. Die Seltenheit, oder der Mangel des beſſern Obſtes, laſſen uns alsdenn an und für ſich weniger gut ſchmeckendes Obſt doch recht gut finden, da wir es in ſpätern Monaten kaum anſehen würden, in welchen die Menge beſſerer Früchte die geringeren völlig herunterſetzet. Uebrigens ſind in dem monatlichen Obſtverzeichniſſe die beſten Kernobſtarten mit andern Buchſtaben bezeichnet.

Bey der Benennung der Aepfel und Birnen habe ich mich der mehrern gleichbedeutenden Namen enthalten, und nur die Hauptnamen aufgeführet, wie ſolche in der Pomologie eines gelehrten Freundes vorkommen, deſſen Manuſcript ich zu ſehen Gelegenheit gehabt, und als ein, in ſeiner Art unvergleichliches Werk, eheſtens im Druck erſcheinen wird. Einige Obſtarten ſind um deswillen in der mehrern Zahl genannt, weil von eben der Obſtſorte mehrere Varietäten in dem Monate zur Reife kommen. Z. E. Sommer-Pippings ſind in der mehrern Zahl aufgeführet, weil von dieſer Art Aepfel Varietäten, oder noch mehrere Arten, zur Reife kommen.

Endlich wird man noch bey jedem Monate einige Anmerkungen hinzufügen, welche dieſe oder jene Fruchtſorten beſonders betreffen, um den Leſerinnen, in Anſehung jeder Frucht, das Wiſſenswerthe nicht vorzuenthalten; und ſie daher in den Stand zu ſetzen,

 von

von der Güte oder Geringigkeit einer Frucht recht zu urtheilen, und dabey keine Irrthümer zu begehen.

Junius.

A. Aepfel.

1) Engliſcher Codling wird in dieſem Monate reif.
2) Sonſt kann man noch von alten Aepfeln haben
  a) Graue- und Champagner-Reinettes.
  b) Stettiner, rothe und weiße.
  c) Sternapfel.
  d) Kranichapfel.
  e) Pomme durable un an.
  f) Grunecke.

Die vier letztern Arten c. d. e. f. laſſen ſich noch wohl etliche Monate aufbehalten, wenn ſie von ihrer erſten Lagerzeit an, in den vorhergehenden Monaten, recht ſind gewartet worden.

B. Birnen.

Diesjährige Birnen finden ſich in dieſem Monate noch nicht unter uns, und von den vorjährigen laſſen ſich keine bis hieher erhalten.

C. Steinobſt.

1) Kirſchen.

Wenn die **frühe Maykirſche** (ſie heißt zwar Maykirſche, wird aber bey uns doch nicht im Maymonate reif,) an einer Mauer oder Wand gezogen wird, ſo kann man ſie bald im Anfange des Junius reif haben. Es folgen die **doppelte Maykirſche, Duk-Cherry,** Folyerskirſchen und, nach Beſchaffenheit

heit der mehrern oder mindern Jahreswärme, noch andre Arten.

D. Beeren.

1) Erdbeeren.
2) Heydelbeeren, Bickbeeren.
3) Johannisbeeren.
4) Stachelbeeren.

Wenn die Frühlingsmonate Wärme genug haben, ſo werden die Johannisbeeren, dafern ſie in der Sonne und nicht im Schatten ſtehen, ſchon um Johannis reif ſeyn.

Noch früher wird man die Johannisbeeren haben können, wenn ſie, wie es in England häufig geſchieht, und wo man ſich aus dieſer Frucht mehr, als bey uns machet, an einer Wand im Spalier gezogen werden. Und dieſes geſchieht vornehmlich mit den weißen Johannisbeeren, die ſüßer als die rothen ſchmecken, und deshalb im rohen Zuſtande die meiſten Liebhaber finden. Will man aber recht anſehnliche, und den Nachtiſch mehr zierende, Früchte dieſer Art aufſetzen, ſo muß man ihre Stämmgen oculiret haben, welchenfalls ſie noch einmal ſo groß werden als ſonſt.

Bey Beſetzung des Nachtiſches mit Johannisbeeren machen einige den Aufſatz dem Auge gefälliger, wenn ſie rothe und weiße Früchte auf einer und eben derſelben Schale oder Aſſiette vermengen. Andere hingegen laſſen die Beeren unvermenget, und ziehen blos den Geſchmack zu Rathe, wenn ſie die weißen Beeren allein und unvermengt aufſetzen, da ſie, wie eben zuvor iſt geſaget worden, ihrer größern Süßigkeit halber mehr, als die rothen geliebet werden; welche übrigens, wie in dem erſten Kapitel dieſes Ban-

des gelehret worden, den ſüßen zum Einmachen vorzuziehen ſind.

Stachelbeeren, wenn ſie in dieſem Monate ſchon reif ſeyn ſollen, müſſen ebenfalls einen ſehr freyen und warmen Stand gegen die Sonne haben. Und je früher im Jahre ſie zur Reife können gekommen ſeyn, deſto willkommener ſind ſie. Die ſehr ſpät kommenden ſind in geringerer Achtung, und kommen in den meiſten Häuſern nicht ſonderlich mehr als friſches Tafelobſt auf den Nachtiſch. Dieſes letztere findet aber vornehmlich ſtatt, wenn die Früchte bereits überreif, und wegen ihrer zwar mehrern Süßigkeit doch ſehr unſchmackhaft geworden ſind.

Unter den mehrern Arten von Stachelbeeren, da wir z. B. weiße, rothe, grüne u. ſ. w. haben, muß man die grünen Beeren, welche auch in ihrer Reife die grüne Farbe nicht ablegen, und eyrund ſind, als die beſte Art für den Nachtiſch anſehen, indem ſie die übrigen Arten, im Geſchmacke ſowohl, als in der Größe übertreffen.

E. Rankenfrüchte.

1) Melonen.

Von rohen Rankenfrüchten kommen Melonen und Angurien auf den Nachtiſch; letztere aber weniger, da erſtere doch weit geſünder und wohlſchmeckender ſind.

Es machen aber die Melonen eine ungemeine Figur auf dem Nachtiſche, und werden, da ſie ſo mühſam zu erziehen ſind, oder beym Einkaufen einen weit höhern Preis als die Baumfrüchte haben, ſehr geſchätzet. Sie werden als Früchte vom erſten Range auf dem Nachtiſche, in dieſem Kapitel mit aufgeführet,

ret, da ſie niemals ganz allein die Stelle des Obſtes vertreten.

Die eigentlich ſo genannte **frühe Melone** kann man bereits in der Mitte des Junius haben. Von dieſer Zeit an läßt ſich eine **Melonenfolge**, durch Nachpflanzen, bis zum Ende des Septembers, ja wohl gar bis in den October hinein erhalten.

Es iſt zwar ſchon in dem zweyten Bande der H. M. der Melonen gedacht worden, es haben aber einige den Wunſch geäußert, von der rechten Güte der Melonen einen ausführlichen Unterricht zu leſen: da diejenigen, welche entweder durch Gärtner den Bau dieſer Frucht erſt anfangen, oder gar keine erbauen, und ſolche ankaufen müſſen, ſich in Anſehung der Güte der Melonen öfters irren oder hintergehen laſſen.

Unwiſſende begehen nur zu oft den Fehler, daß ſie die allergrößten Melonen, oder diejenigen, die äußerlich an den Schelfen das beſte Anſehen haben, einzig und allein für die beſten halten. Und man findet auch, daß Gärtner, in Anſehung der Größe der Frucht, ſich nach dem Irrthume mancher Käufer zu richten wiſſen, und ſich auf die allergrößten Früchte eigends legen; um diejenigen zu befriedigen, welche für ihr Geld was Großes und recht in die Augen fallendes haben wollen: hiemit auch ihrem Nachtiſche das beſte Anſehen zu geben vermeynen, da doch die größten Melonen gemeiniglich mehlicht oder wäſſericht ſind. Das äußerliche Anſehen der Schelfe verleitet auch manche, daß ſie nur einzig und allein auf die ſo genannte **Nezmelonen** halten, da ſie freylich, wenn ſie recht ausgewachſen ſind, in der That ſchön ausſehen. Und doch werden die **Kandeluppemelonen** von guten Kennern am höchſten gehalten, ſo ſehr ſie auch äußerlich mit Warzen und Beulen beſetzet ſind.

Die

Die runden und geribbeten **Melonen** pflegen gemeiniglich etwas geringer im Geſchmacke zu ſeyn.

Um nun die Leſerinnen mit einem recht ausführlichen Unterrichte von den Melonen zu vergnügen, will ich denjenigen hier überſchreiben, welchen der **Hausvater** gegeben hat, indem er ſo genau und vollſtändig iſt, daß man davon den zuverläßigſten Wegweiſer hat: die Melonen ihrer wahren Güte und Werthe nach zu erkennen, und in dieſem Puncte allen Irrthum völlig zu vermeiden.

Wenn ſchon, ſaget gedachter **Hausvater**, die **Schelfe** einer Melone nicht dünne iſt, ſo kann doch vortreflich ſchmeckendes Fleiſch darunter liegen, und es iſt die beſte **Frucht**, wenn die Schelfe andere Subſtanz und Farbe als das Fleiſch hat; indem die Frucht alsdenn recht vollkommen und ausgewachſen iſt. Es ſind aber auch Melonen mit dünner weicher Schelfe, ſonderlich die weißen und grünen. Die **Farbe** iſt gleichgültig, wenn ſie auſſen aber ſehr ins Gelbe fällt, kann es leicht ein Merkmal ſeyn, daß die Frucht überreif ſey, oder nichts tauge. Es ſind Kandeluppen, welche bey ihrer völligen Reife und recht vortreflichem Geſchmacke dennoch ganz dunkelſchwarzgrün bleiben.

Es iſt kein untriegliches Zeichen, daß die Frucht nicht recht ausgewachſen ſey, wenn das Auge derſelben weit vorſteht. Es kann zuweilen das Auge weit vorſtehen, und die Melone doch gut ſeyn.

Der Stiel der Frucht hingegen iſt immer entſcheidend. Denn wenn er zu dünne, trocken, mager und welk iſt, ſo hat es der Melonenranke entweder an Nahrung gefehlet, oder die Frucht hat nicht viel Nahrung gebrauchet, und in beyden Fällen taugt die Melone nichts. **Gut** iſt ſie daher, wenn der **Stiel dicke, kurz, fett und fleiſchicht iſt.** Man muß daher ſich die **Melonen** mit ihren **Stielen** bringen,

und

und ſolche durchaus nicht von den Gärtnern abnehmen laſſen, um die innere Güte der Frucht daraus beurtheilen zu können.

Das **Fleiſch** der Melone aber muß ſo geſchnitten werden, daß nichts von der Schelfe daran ſitzen bleibe. Denn ſo wenig von der Schelfe auch daran ſitzen bleibt, ſo ſehr wird der gute Geſchmack des Fleiſches davon gemindert oder verdorben.

Man nennt das Fleiſch der Melone **trocken**, wenn man beym Aufſchneiden der Melone kein Waſſer bemerket; **ſaftig**, wenn auf dem Anſchnitte Waſſer ſteht, ohne herauszulaufen; **wäſſericht**, wenn im Anſchneiden Waſſer herausläuft.

Auf der **Zunge** iſt das Fleiſch entweder **ſchmelzend**, wenn es zwiſchen den Zähnen gleichſam zerfließt; **zart**, wenn wir es leicht ohne einigen Wiederſtand zerbeiſſen, ohne daß es zähe oder ſtockicht iſt; **mehlicht**, wenn es ſich gleichſam in ein trocknes Mehl auflöſet.

Es muß nun bey guten Melonen das Fleiſch ſaftig, aber nicht wäſſericht, zart und ſchmelzend, aber nicht mehlicht ſeyn.

Einige lieben fleiſchichte Melonen, deren Fleiſch mehr Subſtanz hat, und ſchon auf gewiſſe Weiſe trocken genennt werden kann, doch ſo, daß es ihm an genugſamen Safte nicht fehle. Andere ziehen die mehr ſaftigen vor, welche in lauter Saft zerflieſſen, und jenen ſchon etwas wäſſericht bedünken.

Die **Farbe** des **Fleiſches** iſt zwar ziemlich gleichgültig, doch haben die Früchte mit weißem oder grünem Fleiſche allemal mehr Wäſſerichtes und Gurken- oder Kürbißähnliches; daher ſie denjenigen, welche fleiſchichte Melonen lieben, nicht ſchmecken wollen, vor welchen ſie, nach ihrem Geſchmacke, einen Vorzug haben.

Das

Das **Mark** in der Mitte der Melone iſt von dem übrigen Fleiſche in der Subſtanz und Farbe gemeiniglich unterſchieden, und enthält die Adern und Gefäße, woran die Saamenkörner feſt gewachſen ſind, und woraus ſie ihre Nahrung ziehen.

Bey einigen Sorten iſt dies Mark dem Fleiſche mehr ähnlich, auch mit demſelben zuſammengewachſen, auch eben ſo trocken, ſchmackhaft und eßbar. Bey andern Sorten iſt es leicht von dem übrigen Fleiſche zu trennen, anbey wäſſericht, unſchmackhaft, und fällt beym Aufſchneiden der Frucht gleich heraus. In den jungen Früchten machet es drey Fächer aus; in den reifen erkennt man ſie nicht weiter.

Es pfleget aber ein übles Zeichen in Anſehung des Markes zu ſeyn, wenn es mehrentheils aus einem trüben gelben Waſſer beſteht, in welchem die Kerne ſchwimmen, und welches, wenn man die Melonen anſchneidet, herausläuft. **Bey einer guten Melone muß daher das Mark nur einen geringen Theil der Frucht einnehmen, und nicht wäſſericht ſeyn.**

Die Melonen, welche ein trocknes Mark und gar kein Waſſer, noch weniger eine Höhlung haben, und in welchen die Kerne gleichſam als in einem feſten Fleiſche ſitzen, pflegen ein etwas zähes und trockenes Fleiſch zu haben, werden aber doch von einigen vorgezogen.

Die allemal länglichte, ovale, auch von beyden Seiten platt zuſammengedrückte **Kerne** unterſcheiden ſich a) in der Größe, da ſie in einigen Arten ganz klein, in andern aber wohl dreymal größer ſind. b) in der Farbe, da einige, und gemeiniglich die kleinere, hochgelb, die größere aber gemeiniglich blaſſer, und die größten aus den weißen oder grünen Melonen faſt weiß ſind. **Iſt die Frucht in ihrer rechten Güte,**

Güte, ſo müſſen die Kerne aller Arten vollkommen und dicke aufgelaufen ſeyn. Sind ſie dagegen platt und gröſtentheils taub, ſo hat man daran das Zeichen, daß die Frucht nicht recht ausgewachſen und ſchadhaft ſey.

Der **Saft** richtet ſich nach der Farbe des Fleiſches; in wäſſerichten Melonen iſt er häufig, und in trockenen und mehlichten fehlet er. Er iſt recht, wenn er ſüß, erhaben, etwas Biſamhaftig, ſcharf oder gleichſam etwas gepfeffert iſt; nämlich, daß er auf der Zunge eine kleine, angenehm fallende, Schärfe hat. Nicht recht iſt er, wenn er unſchmackhaft, roh, und dem ausgepreßten Gruſe aus Gurken ähnlich iſt.

Der **Geruch** muß ſüße, angenehm und durchdringend ſeyn, und ungefähr dem Geruche von weißen Peche ähnlich kommen. Melonen, die keinen angenehmen Geruch haben, pflegen auch unſchmackhaft zu ſeyn. Die Frucht kann nach ihrem Ungeſchmacke, Roheit, Erdhaftigkeit oder Bitterkeit riechen, und durch ſolchen Geruch unterſchieden werden.

Das **Gewicht** kann auch ein Merkmal von der Güte der Melonen abgeben. Denn wenn ſie nach Verhältniß ihrer Gröſe ſich ſchwer in der Hand fühlen laſſen, ſo iſt es ein Beweis, daß die Früchte völlig ausgewachſen, recht fleiſchicht, und inwendig nicht hohl noch wäſſericht ſind.

Auch das **Gefühl** kann einen Beweis geben. Wenn eine Frucht ſich welk anfaßen läßt, ſo iſt es ein Zeichen, daß die Ranke, an welcher ſie gewachſen, vertrocknet, und daß ſie nothreif geworden iſt.

Endlich kann man noch das **Gehör** zu Hülfe nehmen, wenn man mit dem Rücken des Fingers daran klopft, und ſie klingt nicht hohl, ſondern recht voll.

Es kann nun dieſer ſehr vollſtändige Unterricht hinlänglich ſeyn, die Güte einer Melone gleichſam von

vorne

vorne her ſchon zu entſcheiden, um ſich nicht mittelmäßige, oder völlig ſchlechte, Früchte in die Hände ſtecken zu laſſen. Es darf uns die Unwiſſenheit nicht ferner verleiten, bey feyerlichen Mahlzeiten Kennern verwerfliche Früchte vorzuſetzen, oder ſie ihnen wohl gar als gute anzurühmen. Von manchen Perſonen werden in der That nur zuweilen Melonen aus Nachahmung allein gegeſſen; weil ſie ſehen oder hören, daß ſolche Früchte in vornehmen Häuſern ſtark geſpeiſet werden. Und dieſe fallen denn gemeiniglich in den Fehler, weil ſie ſich nicht darauf zu verſtehen gelernet, ſchlechte Melonen eben ſo zu eſſen, wie die Angurien von vielen Vornehmen gegeſſen werden; um nur Italiäner nachzuahmen. Wenn ſchon ſchlechte Melonen mit vielem Zucker verbeſſert werden, ſo ſind ſie doch nicht an und für ſich ſelbſt, was ſie ſeyn ſollten. Gute Melonen müſſen auch ohne Zucker gut ſchmecken, und das Salz dabey würde vielleicht die Speiſe geſünder machen, wie es auch von einigen zu guten Melonen, ſtatt des Zuckers, gegeſſen wird.

Uebrigens iſt noch zu behalten, daß die Melonen nicht den völlig angenehmen Geſchmack haben, wenn ſie gleich unmittelbar nach dem Abnehmen gegeſſen werden. Man läßt ſie vor dem Verſpeiſen ein paar Tage in dem Keller oder in einer recht kühlen Kammer liegen und nachreifen. Wenn ſie aber den rechten Grad der Reife haben, ſo darf man ſie nicht lange mehr liegen laſſen, ſonſt verliert ſich das recht Angenehme, und die Frucht würde bald mehlicht oder wäſſericht werden. Wollte oder müßte man aber Melonen gleich nach dem Abbrechen, beſonders bey warmen Sonnenſcheine, verſpeiſen, ſo würde man vorher im Kühlen erſt noch die Wärme vergehen laſſen, oder die Früchte eine halbe Viertelſtunde in kaltes

Waſſer

Waſſer legen; wie ſolches bereits im zweyten Bande der H. M. iſt gelehret worden.

Zuletzt will ich nach dem **Hausvater** noch die unter uns bekannteſte Arten von Melonen, ihren Namen und Eigenſchaften nach, herſetzen.

1) Die **Kandalupmelone** iſt jetzt die geachteſte Art, und führet den Namen von einem kleinen Orte bey Rom. Man hat davon eigentlich vier Hauptarten, deren Früchte platt gedrückte Kugeln ſind, unförmlich, mit hervorſtehenden Warzen und Beulen.

a) Die **ſchwarze Kandaluppe**; ſie hat auch in ihrer Reife eine Schelfe, welche außen dunkel ſchwarzgrün iſt, und gehöret unter die größten und beſten, deren Früchte am ungeſtalteſten ſind. Sie hat ferner eine dicke, ſchwammichte Schelfe, und ein dunkelgelbes ſüßes Fleiſch von koſtbarem Geſchmack; und man nennt ſie in Italien, il Melone degli Santi, **die Melone der Heiligen**, welchen letztern Namen man ihr auch hier zu Lande vielfältig giebt.

b) Die **Orangenkandaluppe** iſt mehr länglicht, hat nicht ſo viel Warzen, und wie die vorige, gelbes Fleiſch; die Schale färbt ſich außen auch ſchon etwas ins Gelbe, wenn ſie reifet. Sie iſt weniger weichlicht als die vorige, aber im Geſchmacke auch etwas geringer.

c) Die **grüne Kandaluppe** hat eine grüne Schelfe, die, wenn ſie reifet, nur etwas ins Gelblichte fällt. Sie hat weniger Warzen wie die erſtere, muß aber eben auch platt ſeyn. Ihr Fleiſch iſt dunkelgelb. In unſern kältern Gegenden geräth ſie aus Mangel vieler Sonnenwärme nicht allemal, und berſtet leicht auf. Sie iſt zu Zeiten etwas geribbet.

d) Die **weiße Kandaluppe** iſt groß, etwas geribbet, platt, warzicht, und auswendig grün, etwas aus dem weißen geſchecht. Sie hat ganz weißes

ſüßes Fleiſch, welches ſchmelzend und ſehr ſaftig iſt. Sie hat den Fehler, daß die Schelfe außerordentlich dick iſt, dagegen hat ſie wenig Fleiſch. Es iſt alſo nicht ſo viel daran zu eſſen, und wenn man beym Eſſen geizig iſt, und das Fleiſch nicht dünne genug heraus ſchneidet, daß etwas von der Schelfe daran ſitzen bleibt, ſo ſchmecket ſie bitter und weniger angenehm. In guten Jahren wird ſie den übrigen gern vorgezogen.

Alle Kandaluppen haben den Fehler, daß ſie weichlichter ſind, als unſre gemeine Melonen; ſpäter und weniger Früchte anſetzen, und wegen ihrer dicken, ſchwammichten Schelfe mehr Nahrung, auch Wärme und Sonne erfordern; gleichwohl ſpäter reifen, folglich auch weniger eßbares Fleiſch haben. Dagegen machet ſie ihr vortrefflicher Geſchmack doch überall vorzüglich geachtet.

2) Die **Netzmelonen** ſind die gewöhnlichſten bey uns. Man hat deren viele Arten. Die beſten müſſen von ziemlicher Größe und lang, über und über aber mit einem erhabenen weißen Netze überzogen ſeyn. Die Fächer zwiſchen dem Netze ſind Anfangs grün, und werden am Ende hellgelb. Wenn man die Frucht aufſcheidet, muß ſie eine dünne Schelfe von dunkeler grasgrüner Farbe, und darunter ein dunkeles, orangengelbes, ſaftiges, dickes Fleiſch, anbey ſehr weniges trocknes, die Mitte ganz einnehmendes, und gar keine Höhlung laſſendes, folglich ein mit eßbares Mark haben, in welchem die Kerne, ein jeder gleichſam in ſeiner Höhlung, beſonders eingekleidet liegen. Die Kerne ſind klein, dicke, von Farbe gelb.

Dieſe Melonen werden von denjenigen vorgezogen, welche ein feſtes Fleiſch lieben, und ſie geräth leicht in allen Jahren, iſt auch weniger weichlicht wie

die Kandaluppen. Die Löſung des Stiels giebt ein ſicheres Zeichen von ihrer Reife.

3) **Gereifelte Melonen.** An dieſen iſt die Frucht durch zwölf Reifen oder Furchen getheilet, zwiſchen welchen ſich das Fleiſch merklich erhebet. Die Furchen ſelber ſind gemeiniglich glatt ,und von grüner Farbe, die hervorſtehenden Ribben aber pflegen genetzt zu ſeyn, und werden zwiſchen durch mehr gelb.

Die Schelfe muß, wenn die Frucht aufgeſchnitten wird, von dem Fleiſche merklich unterſchieden, und grün, das Fleiſch aber ſchön gelb und ſaftig, doch nicht wäſſericht ſeyn. Die Farbe davon pfleget nicht ſo dunkel, als bey der vorigen, zu ſeyn. Sie haben aber in der Mitte eine große Höhlung und das Mark iſt völlig vom Fleiſche unterſchieden. Sie enthalten dahero weniger eßbare Subſtanz als die vorigen, werden aber gemeiniglich eher und leichter reif, da die Wärme und Sonne eher durch die ganze Maſſe wirken kann. Dargegen findet man aber auch oft, daß ſie wäſſericht, oder aber mehlicht und unſchmackhaft ſind.

4) **Die frühe Melone,** wird nicht gar groß, und iſt mehr rund als lang, auswendig etwas genetzt und inwendig goldgelb, ohne merkliche Reifen. Sie kömmt etwas früher, als die übrigen, und wird, weil ſie kleiner iſt, eher reif. Sie iſt bey guten Jahren ganz wohlſchmeckend, oft aber auch etwas mehlicht.

5) **Die weiße Melone,** Holl. Spek-Meloenen, iſt von Form oval, länglicht, und pfleget gegen den Stiel etwas abzulaufen, löſet ſich daher nicht am Stiele. Sie iſt außen ganz glatt und weiß, ändert auch die Farbe nicht, wenn ſie reifet. Anfangs iſt ſie auswendig gleichſam wie ein Sammet mit feinen Härchen beſetzt. Wenn man ſie aufſchneidet, ſo iſt die

dünne Schelfe dunkelgrün, das Fleiſch aber weißlicht; ſo daß es in das Gelbe ſpielet. Das Mark iſt gelblicht, und die ziemlich großen Kerne ſind weiß.

Das Fleiſch zerſchmelzet auf der Zunge, und muß ſehr ſüß, etwas müskirt und gepfeffert ſeyn, ſo daß es eine geringe angenehme Schärfe hat, welche ſtärker wird, wenn die Frucht überreif iſt; da ſie denn leicht eisdrönigt wird. Weil ſie ſich beym Reifen gar nicht verändert, ſo werden die Früchte, wenn man ſich nicht ſehr in Acht nimmt, leicht überreif.

Sonſt hat dieſe ſich aus Perſien herſchreibende Frucht den Fehler, daß ſie nicht ſo gern anſetzet, und etwas ſpäter reif wird. Auch gleicht ſie im Geſchmacke viel den Angurien, und hat ihre Liebhaber, denen ſie geſünder als andere Arten zu ſeyn ſcheint. Vielen Melonenkennern aber iſt ſie zu wäſſericht, und ihr Fleiſch hat ihnen nicht Conſiſtenz genug.

6) Die **rothe Melone** iſt eine länglichte mehr glatte Frucht; auswendig weiß, wenig genetzt; das Fleiſch iſt inwendig ſehr roth; noch dunkler als in einer Angurie. Die Kerne ſind groß und weiß. Sie will in unſern kältern Gegenden nicht recht vollkommen werden.

7) Die **Wintermelone** iſt eine bis in den Winter daurende Frucht in Italien. Bey uns hat ſie nicht Wärme genug zum Reifwerden.

8) Die **kleine Orangenmelone** wird nur um der Abwechſelung willen gezogen, und die Früchte ſind nicht größer, wie eine Pomeranze oder ein Ball; kugelrund, außen geſtreift, und grün und gelblicht geſcheckt. Sie riechen ſtark, und haben ein gelbes Fleiſch von zwar ſüßen, aber platten Geſchmack, weshalb ſie in geringerer Achtung ſind.

9) Noch iſt eine ganz große, unter die **Netzmelonen gehörende, Frucht von ungemeiner**

Größe

Größe und anſehnlichem Gewichte. Von dieſer ſagt der Hausvater, daß ſie zum Verkauf, vornehmlich in großen Städten, beſſer ſey, und oft theuer bezahlt werde, weil man gern für ſein Geld viel haben will. Er ſetzet aber auch hinzu, daß ſie von Kennern verachtet werde, da ſie gar keine Süßigkeit und ein mehlichtes unſchmackhaftes Fleiſch hat.

Wie man aber ſich von andern Orten Melonen ſolle zuſenden laſſen, ſolches iſt bereits im zweyten Bande der H. M. berühret worden.

Julius.

A. Aepfel.

1) Süße und ſaure Paradies- oder Johannisäpfel.
2) Tarwäpfel.
3) Codlings.
4) Paſſepomme d'été.
5) Margarethäpfel.

Weil dieſe Aepfel die erſten Früchte, und alſo das Neue vom Jahre ſind, ſo haben ſie von dieſem Umſtande der Zeit ihre ganze Achtung, da ſie ſonſt in Anſehung des Geſchmackes den meiſten in den folgenden Monaten erſt reif werdenden Früchten nicht beykommen.

B. Birnen.

1) Magdalenenbirne.
2) Citron-Cirene.
3) *Petite Cuiſſe-Madame.*
4) Frühe Zuckerbirne.
5) Frühe Grazioli.
6) *Le gros Blanquet.*

7) Parfum d'été.
8) *Muſcat-Robert.*
9) *La Poire ſans peau.*

In dieſem Monatverzeichniſſe der Birnen befinden ſich bereits ſehr geachtete Früchte, und man thut wohl, daß man ſich von jeder Birnenart das Unterſcheidende bekannt mache, um es ſowohl dem Namen nach zu wiſſen, als auch in der Beſetzung des Nachtiſches mit Früchten ſich darnach zu richten: um nicht in die Fehler einer **Arnibia** nach dem erſten Bande der **H. M.** zu verfallen.

Unerfahrnen Leſerinnen zum Beſten will ich auch hier die Anweiſung des **Hausvaters** überſchreiben, weil ſie alles in ſich faſſet, was man in dieſer Abſicht zu ſeinem Unterrichte wiſſen muß.

Jede Birne nämlich, ſaget er, hat ein ſteinigtes Fleiſch. Es ſind aber dieſe Steinchen des Birnenfleiſches theils häufig und groß, theils geringer und kleiner, und mit wenigern oder mehrern Safte umgeben, weshalb wir eine Birne **ſteinigt**, **ſchmelzend**, **trocken**, **feſt**, **zart**, **ſtockicht**, **zerfließend**, **mehlicht**, **brüchicht** oder **gelſtern** nennen.

Steinigte Birnen ſind diejenigen, deren kleinere Steine beym Eſſen ſehr empfindbar und beſchwerlich ſind. Dieſe Früchte ſind außer aller Achtung auf dem Nachtiſche.

Schmelzende Birnen ſind, wenn die Steingen auf der Zunge wie ein Schmalz zergehen, und ſanft empfunden werden, weshalb die Franzoſen Früchte dieſer Art Beurrées nennen. So iſt die Birne, welche unter uns unter dem Namen Beurré gris bekannt iſt, die allerſchmelzendſte. Birnen dieſer Art nun ſind in der größten Achtung und die vortrefflichſten Tafelbirnen bey uns.

Trockene Birnen ſind, wenn man wenig Saft aus dem Fleiſche ziehen kann. Sie ſind daher außer Achtung auf dem Nachtiſche.

Feſtes Fleiſch haben die Birnen, wenn wir Mühe haben, das Fleiſch zwiſchen den Zähnen zu zertheilen. Auch dieſe ſtehen nicht in ſonderlicher Achtung.

Zartes Fleiſch iſt in den Birnen, wenn wir wenig Steine darinn vermerken, wenn gleich ſonſt das Fleiſch feſte iſt, wie z. E. in der Rouſſelet de Rheims. Dieſer Art Birnen ſind ſehr geachtet, und gehören mit unter die guten Tafelbirnen.

Stockichte Birnen nennen wir die Früchte, wenn die in dem Fleiſche befindlichen Adern, wie in einer ſtockichten (ſtöckerichten) Wurzel, merklich werden. Viele Sommerbirnen werden ſtockicht, wenn ſie überreif werden, z. E. Le Citron des Carmes. Solche Birnen taugen gleichfalls gar nicht für den Nachtiſch.

Zerfließende Birnen ſind diejenigen, deren Steingen gleichſam in lauter auf der Zunge zerfließenden Safte liegen. So iſt z. E. Beurré gris zerfließend und ſchmelzend zugleich. Dieſer Art Früchte ſind Birnen vom erſten Range auf dem Nachtiſche.

Mehlichte Früchte haben ein Fleiſch, welches auf der Zunge wie ein trockenes Mehl ohne Saft empfunden wird. Viele überreif gewordene Sommerbirnen werden mehlicht und ſind in ſolchem Zuſtande kein Tafelobſt mehr.

Brüchichtes oder **gelſternes** Fleiſch iſt in den Birnen, wenn ſich daſſelbe wie Glas, leicht in Stücken zerbrechen läßt; dergleichen bey den meiſten Birnen geſchieht, welche ſteinigt und zugleich ſaftig ſind, z. E. Le Meſſire-Jean. Auch dieſe Art von Birnen iſt unter die geachteſten zu rechnen.

Moll oder teigicht ſind endlich die Birnen, wenn ihr Saft in Gährung, das Fleiſch aber hiedurch aus ſeiner Verbindung gekommen iſt, dieſerhalb aber einen ganz andern Geſchmack angenommen hat; die Birnen ſich auch leicht zuſammendrücken laſſen und daher von dem Nachtiſche völlig verwieſen werden. Die Sommerbirnen ſind dem Mollwerden gar ſehr unterworfen, und die Birnen insgeſamt, ſie ſeyn Sommer- Herbſt- oder Winterbirnen, werden, nachdem ſie überreif geworden ſind, entweder moll oder mehlicht oder ſtockicht, worauf ſie denn in Fäulniß übergehen. Uebrigens werden die größten Birnen, bis auf einige Arten, die hernach zu bemerken ſind, für die beſten gehalten.

C. Steinobſt.

1) Kirſchen.
2) Aprikoſen.
3) Franzöſiſche Pflaumen.

Die beyden Hauptarten der Kirſchen ſind die ſüßen und ſauren. Und die ſüßen Kirſchen ſind theils ſüße ſchwarze, theils weiße ſüße Kirſchen; und die ſauren Kirſchen, theils ſchwarze ſaure Kirſchen, theils helle Glaskirſchen.

Die ſüßen Kirſchen kommen in dieſem Monate alle zur Reife; und die ſauren folgen ihnen dergeſtalt, daß wir von leztern noch im Auguſt haben.

Von den zwo gedachten Hauptarten, vornehmlich von den ſüßen, haben wir gar viele Varietäten, und wenn man nicht vielerley Arten hat, oder haben kann, ſo vermenget man ſie öfters unter einander, ſchwarze und rothe, harte und weiche, runde und Herzkirſchen. Hat man aber die Menge von jeder Art, ſo ſetzet man ſie, jede beſonders, lieber auf eigenen

genen Aſſietten oder Schüſſeln vor, damit ein jeder bey Tiſche ſich von ſeiner Lieblingsart alleine nehmen, oder ihm davon vorgeleget werden könne.

Von jeder Art Kirſchen werden die größten Früchte für die beſten gehalten. Von der Güte der Arten aber, wenn ſie alle in einem Jahre gerathen ſind, iſt das Urtheil nicht einerley. Die meiſten ſcheinen aber den weinſaüerlichen ſüßen Kirſchen den Vorzug geben zu wollen, dergleichen z. E. ſind, Le Muſcat rouge, Le Muſcat noir, Pragſche Muskadel, Brüſſelſche Brunne, Amarantkirſche, La Ceriſe royale u. ſ. f.

Noch muß man bey den Kirſchen nicht aus der Acht laſſen, daß ſie je kühler ſie ſind, auch deſto beſſer ſchmecken. Feinere Zungen finden ſie daher auch beſſer, wenn ſie Vormittags, ehe die Früchte von der Sonnenhitze erwärmet worden, ſolche von den Bäumen pflücken laſſen. Dieſerhalb muß man ſie nach dem Abnehmen vom Baume im Keller, oder an einem andern kühlen Orte, im Hauſe aufbewahren, da ſie ohnehin von der Wärme, nachdem ſie abgepflücket ſind, bald angehen. Ein gleiches geſchieht auch, wenn man ſie des kühlen Ortes ungeachtet, dicke auf einander liegen läßt. Es iſt daher hauptſächlich nöthig, daß die Kirſchen in geräumigen Körben, Sieben, oder andern von Ruthen loſe geflochtenen Gefäßen ganz dünne aus einander gebreitet, und der Luft frey geſtellet werden. Je früher man aber die Früchte, vom Baume gepflücket, genießen kann, deſto angenehmer werden ſie immer ſchmecken. Manche Leckermäuler wollen daher die Kirſchen noch am beſten finden, wenn ſie ſolche gleich unter dem Baume eſſen können, wie ſie eben abgenommen werden. Die knorpelichten oder harten Kirſchen aber verlieren nichts auf dem Lager, und behalten zum längſten unter allen Kirſchen ihren erſten feinen Geſchmack.

Die Reife der Aprikoſen hat bey uns in der Mitte des Julius ihren Anfang. Nächſt den Melonen ſchmecket faſt keine Frucht ſchlechter, als die Aprikoſen, wenn ſie von der Sonne erwärmt gegeſſen werden. Ihr Geſchmack iſt denn völlig matt und verſunken. Es iſt daher auch ihrentwegen dasjenige zu beobachten, was eben zuvor von den Kirſchen iſt geſaget worden.

Von den ſo genannten **Franzöſiſchen Pflaumen** kommen, wenn die Witterung nicht zu naß und kühl iſt, nun gegen das Ende des Julius auch einige Arten zur Reife, und ſie haben daher ihre meiſte Achtung im friſchen Zuſtande unter uns; da ſie in den mehreſten Jahren hier zu Lande nicht allzu häufig gerathen.

D. Beeren.

1) Erdbeeren.
2) Heydelbeeren.
3) Johannisbeeren.
4) Stachelbeeren.
5) Hindbeeren.

Erdbeeren haben wir immer noch in der erſten Hälfte dieſes Monats, je nach Beſchaffenheit der Witterung zuweilen noch länger. Gemeiniglich werden ſie, da ſie trocken auf den Nachtiſch kommen, mit fein zerſtoßenem Zucker überſtreuet aufgeſetzt.

In einigen Häuſern iſt es Mode, daß die Erdbeeren mit Franzbranntwein gegeſſen werden. Gemeiniglich läßt man für die Liebhaber dieſer Speiſungsart eine Bouteille mit Franzbranntwein bey Tiſche herumgehen, damit ſich ein jeder davon auf ſeinem Teller über die Früchte aufgießen könne. Denn ob zwar ſolches über alle Früchte in der Schüſſel geſchehen

ſchehen könnte, ſo iſt doch erſteres beſſer, da ſich immer einige Perſonen finden, welche den Branntwein gar nicht leiden können.

Noch iſt zu wiſſen, daß die Erdbeeren nicht auf den Nachtiſch als Confect kommen dürfen, wenn die Mahlzeit mit einer Erdbeerkalteſchale angefangen wäre; wie ſolches an heißen Tagen, beſonders auf dem Lande zu Zeiten geſchieht, da man, ausgeſtandener und noch anhaltender Hitze halber, keine warme Suppe belieben kann.

Heydelbeeren ſind zwar nicht in ſo allgemeiner Achtung als die Erdbeeren; allein in manchen Häuſern werden ſie doch aus diätetiſchen Gründen immer noch ſo lange friſch gegeſſen, als ſie nur zu haben ſind.

Johannisbeeren werden den ganzen Monat, wenn beſonders die Kirſchen fehlen ſollten, gern gegeſſen. Sollten aber die Kirſchen in Menge herankommen, ſo wird in vielen Häuſern nun eine Veränderung gemachet, und die Beeren werden überzuckert aufgetragen. Siehe Kap. 1. Litt. R. R. Zum Ueberzuckern ſchmecken die rothen Johannisbeeren eben auch am beſten, als ſolches beym Einmachen derſelben nicht anders befunden wird.

Die **Stachelbeeren** läßt man in der erſten Hälfte des Monats noch wohl paſſiren; in der andern Hälfte aber ſind ſie gar nicht mehr angeſehen, es müßte denn ein völliger Miswachs an anderm Obſte, wie es wohl zu Zeiten geſchieht, eingefallen ſeyn. Nur iſt wohl zu bemerken, daß die Stachelbeeren zuletzt im überreifen Zuſtande auf guten Tafeln gar nicht mehr erſcheinen dürfen, wie ſolches bey dem vorigen Monate auch ſchon geſaget iſt. Sie haben denn das mit Süßigkeit vermengte angenehme Herbe verloren, und ſind nur allein noch ganz matt ſüße. Uebrigens muß man dieſe Früchte vor dem Auſſetzen in der Küche

wohl

wohl verpußet, und ihnen oben die Blumen, unten aber die Stiele abgenommen haben.

Hindbeeren ſind in dieſem Monate auch eine geachtete Frucht zum Confect. Hierzu werden die weißen gemeiniglich mehr als die rothen beliebet. Doch ziehen viele die rothen vor. Man vermenget dieſerhalb ſie nicht unter einander, wenn man beyde Arten hat, und läßt jede Art für ſich allein auf den Tiſch kommen.

Die Hindbeeren haben zuweilen in ihrer inwendigen Höhle kleine Maden; man muß daher das ſo genannte Fruchtbette mit den Stielen herausziehen, und die Früchte ins Waſſer legen. Gehen die Maden heraus, und kommen an die Oberfläche des Waſſers, ſo nimmt man Früchte und Maden mit dem Durchſchlage heraus, hält dieſen in reines Waſſer, und lieſt die Maden davon ab. Auch pflegen die Maden hervorzukommen, wenn man die von ihren Stielen entledigten Früchte auf einem Tuche dünne aus einander breitet, und ſie ſo eine Zeitlang liegen läßt. Sollte es aber die Periode der Maden noch nicht ſeyn, herauszukommen, ſo muß man in den Beeren nachſehen, und die Maden herausnehmen.

Was übrigens zuvor von den Erdbeeren iſt geſaget worden, ſolches iſt auch von den Hindbeeren zu verſtehen. Nämlich die Hindbeeren können nicht als Confect auf dem Nachtiſche erſcheinen, wenn man eine Mahlzeit von einer Hindbeerenkalteſchale angefangen hat.

Es werden aber die Hindbeeren mit fein zerſtoßenem Zucker übergeſtreuet, oder mit Zucker und etwas aufgegoſſenem Weine, welchen man in der Bouteille herumgehen läßt, gegeſſen. Es iſt aber auch faſt eben ſo gebräuchlich, daß dieſe Früchte nur für ſich allein ohne Zucker und Wein genoſſen werden, wenn

es

es beſonders blos und allein auf Abkühlung oder Erfriſchung abgeſehen iſt.

E. Rankenfrüchte.

1) Melonen.

Auguſt.

A. Aepfel.

1) Der ſo genannte rothe Apis.
2) Couleur de chair.
3) Engliſcher Carolin, früher.
4) Andreasapfel.
5) *Couſinottes.*
6) Sommer-*Reinettes.*
7) Sommer-Calvilles.
8) Sommergülderlinge.
9) Sommeraagtjes.
10) Sommer-*Pippings.*
11) Zitronenäpfel.
12) *Paſſe pomme d'été.*
13) Rambour.

Bey den Sommeräpfeln muß man ja bemerken, daß man ſie nicht am Baume reif werden laſſe, ſondern ſolche in ihrer rechten Zeitigung, einige Tage vor ihrer Reife abnehme. Sie paſſiren ſonſt gleich, wie man ſaget: das heißt, ihr beſter Geſchmack geht vorbey; die Früchte nähern ſich ihrem Verderben. Nimmt man dieſes in Acht, ſo werden die abgenommenen Früchte noch immer einige Tage im Hauſe gut bleiben, da man ohnehin die meiſten Aepfel ſchon einige Tage vor ihrer rechten Reife eſſen kann; da ſie zwar noch etwas herbe, aber doch bereits genießbar ſind.

B. Bir-

B. Birnen.

1) Die Sommer-Bon-Chrêtiens.
2) *Blanquets.*
3) *Epargne.*
4) Brutte bonne.
5) Fondante de Breſt.
6) Caſolettes.
7) *Orange verte.*
8) Finor d'été.
9) Robine.
10) *Petit Muſcat.*
11) *Cuiſſe-Madame.*
12) *Rouſſelet d'Anjou.*
13) Bourdon.
14) Amiré roux.
15) La Griſe bonne.
16) Franchi pane.
17) Caillot roſat.
18) Poire-Roſe.
19) Bergamotte d'été.

In dieſem Monatverzeichniſſe findet man einige Sorten, z. E. die Sommer-Bon-Chrêtiens, die ſonſt ziemlich unter uns in Achtung ſind; ſie ſind aber gegen andere in dieſem Verzeichniſſe mit andern Buchſtaben bemerkte Sorten zurückgeſetzet. Wenn dieſe mangeln, denn ſtehen jene oben an.

Was aber kurz zuvor von dem Abnehmen der Sommeräpfel erinnert worden, ſolches iſt auch in Anſehung der Sommerbirnen in Acht zu nehmen: nämlich, daß ſie auch in ihrer Zeitigung, und alſo einige Tage vor ihrer Reife abgenommen werden.

Eine Hauptanmerkung bey den Birnen iſt noch wohl zu behalten, ſie beſteht darinn: daß man bey Gaſtmahlen Früchte von verſchiedenen guten Eigen-
ſchaf-

ſchaften, wenn es möglich iſt, zuſammenbringen, da jede Sorte ihre eigene Liebhaber hat. Der eine liebet die Frucht, die ein brüchichtes oder gelſternes, der andere ſolche, die ein zartes, der dritte ſolche, die ein ſchmelzendes oder fließendes Fleiſch hat. Und diejenigen, die ſonſt die Früchte eines brüchichten Fleiſches geliebet haben, müſſen ſich im Alter, wenn die Zähne abnehmen, derſelben ganz begeben, und können faſt nur noch allein ſchmelzende Birnen eſſen. Einigen Perſonen ſind auch manche Birnen ſchon zu ſüße, da ſie den ſehr ſüßen Geſchmack überhaupt nicht lieben. So ſind die in dem folgenden Monate vorkommende Birnen, le Rouſſelet de Rheims, und Salviati ſchon zu ſüße für manche Obſteſſer. Um ſolcher Urſachen willen machet man den Birnenaufſatz allemal vollkommener, wenn man **mehrere Arten von verſchiedenen Eigenſchaften** zugleich aufſtellet, damit ein jeder Tiſchgenoſſe dabey ſeinen eigenen Geſchmack befriedigen, und keiner derſelben unvergnügt und gleichſam leer ausgehen müſſe.

C. Steinobſt.

1) Kirſchen.
2) Aprikoſen.
3) Franzöſiſche Pflaumen.
4) Pfirſichen.

Die **ſüßen Kirſchen** ſind meiſtens mit dem Ende des Julius vorbey, obſchon noch einige in den erſten Tagen des Auguſts ſeyn können. Wenn die Bäume im Schatten ſtehen, und wenig oder gar keine Sonne bekommen, ſo wird man die Früchte noch länger haben, aber ſie ſchmecken weniger gut. **Saure ſchwarze Kirſchen** hingegen findet man im Auguſt überall, und ſie halten ſich an den Bäumen, im reifen

Zuſtan-

Zuſtande, nebſt den deutſchen Pflaumen, unter allem Steinobſte am allerlängſten, ohne an ihrem guten Geſchmacke abzunehmen. Man kann die ſauren ſchwarzen Kirſchen, wenn man ſonſt die Vögel abhalten kann, ſo lange auf den Bäumen ſitzen laſſen, bis ſie einſchrumpfen. Und denn wollen ſie vielen am beſten gefallen. Es wird aber hierzu eine mehr trockene als naſſe Witterung erfordert. Denn wenn es anhaltendes ſtarkes Regenwetter iſt, ſo berſten die Früchte gerne auf, fallen ab, oder faulen auf den Bäumen.

Aprikoſen hat man bis in die Mitte des Monats und noch wohl darüber; wenn man Bäume an der Abendſeite hat, und ſolche nur des Nachmittags von der Sonne einige Stunden berühret werden, als wovon ſie ſpäter reif werden.

Franzöſiſche Pflaumen kommen in dieſem Monate immer mehrere Arten zur Reiſe, man achtet ſie aber in unſern Ländern deshalb weniger, weil ſie in die Reifzeit der Aprikoſen zuerſt, darnach aber in die, von den Pfirſichen fallen.

Pfirſichen, und zwar von der frühern Sorte, haben wir bereits bald nach dem Anfange des Auguſts, und in den Gärten unterhält man gern alle Sorten; damit, wenn die Reife der einen vorbey iſt, eine andere wieder da ſeyn, und alſo eine **Fruchtfolge** bis in den October hinein unterhalten werden könne.

D. Beeren.

1) Johannisbeeren.
2) Brombeeren.

Man kann noch in dieſem Monate **Johannisbeeren** haben, ſie werden aber nur denn noch ſo ſpäte geachtet, wenn, wie zu Zeiten der Fall iſt, ein völliger Mangel von anderm Obſte herrſchet. Sollte

dieſer auch gegenwärtig ſeyn, ſo pflegt man in ſo ſpäter Jahreszeit, und zwar bey feyerlichen Mahlzeiten, dieſe Beeren am liebſten überzuckert aufzuſetzen, wie davon auch ſchon unter dem vorigen Monate Erwähnung geſchehen iſt.

Die **Brombeeren** müſſen von den ſo genannten **blauen Brombeeren**, als einer weniger geachteten Frucht, wohl unterſchieden, und damit nicht verwechſelt werden. Die Ranken von den blauen Brombeeren laufen an der Erde weg, und ſteigen nicht ſo hoch, als die Ranken der erſtern. Es ſind aber die Brombeeren eine eben ſo ungeachtete Frucht nicht, als ſie manchem vorkommen mag. Nur denn würde der Fall eintreten, wenn ſie nicht ihre völlige Reife haben. Denn außer ihrer rechten Reife ſind ſie freylich herbe und zu wenig ſaftig. In manchen Gegenden ſtellen die in den Feldern herumlaufenden Kinder dieſen Früchten dergeſtalt nach, daß ſie halbreif bereits abgeriſſen werden. Man laſſe ſie aber recht ſchwarz, reif und weich werden, ſo wird man an ihrem feinen Geſchmacke, und recht überflüſſigem Safte, gar nichts auszuſetzen finden. Ihre große Süßigkeit wird in ihrer beſten Reife durch eine gar gelinde Herbigkeit gemildert, und recht auffallend gemachet, daß alſo eine ſolche Uebereinſtimmung für den Geſchmack gar keine unebene Wirkung hervorbringen kann.

Es finden ſich aber viele vornehme Perſonen, die ſich dieſe Beeren recht wohl ſchmecken laſſen, und wenn ſie frühzeitiger, etwa im Junius, zur Reife kämen; ſo ſollte man ſie wohl den Erdbeeren an die Seite ſtellen wollen. Im Auguſt aber werden ſie von denen, die keine Kenner ſind, zurückgeſetzet, weil die Menge andrer Früchte nunmehr vorhanden iſt. **Galen** hat von dieſen Brombeeren ein ſehr vortheilhaftes Urtheil gefället, da er ſaget: die Brombeeren laxiren

gar nicht den Leib, ſondern halten an. Um dieſer Urſache willen wird auch von manchen Obſteſſern die Mahlzeit mit dieſen Beeren beſchloſſen, und ſie befinden ſich recht wohl dabey; nur muß man ſie mäßig eſſen, um ſich keine gänzliche Verſtopfung des Leibes davon zuzuziehen. Denn die Frucht iſt ſehr verführeriſch wegen ihrer Vollſaftigkeit, die ſie aber, wie zuvor geſaget iſt, nur in ihrer höchſten Reife erſt erlanget.

E. Rankenfrüchte.

1) Melonen.

2) Angurien, Citrullen.

Wenn ſehr heiße Sommertage eingefallen ſind, ſo wird mau in den letzten Tagen des Auguſts hier zu Lande Angurien aufbringen können, welche aber eigentlich erſt, und zuweilen kaum, im September, in unſern kalten Ländern, reif werden wollen.

Es iſt aber der Angurien theils zuvor in dieſem Kapitel bereits gelegentlich, ganz beſonders aber, im zweyten Bande der H. M., nicht zum Beſten gedacht, und geſaget worden, daß ſie in heißen Ländern zur Erfriſchung gegeſſen werden, da ſie eine ſehr kühlende Frucht ſind. Uns drücket lange nicht eine ſo große Hitze als die Italiäner, und doch wollen ſo manche in unſern Tagen, in Anſehung dieſer Frucht, in Deutſchland Italiäner ſeyn; da uns der Geſchmack der Angurien gar nicht reizen kann, und Angurien mit Melonen durchaus nicht in Vergleichung kommen können. Zwiſchen beyden Früchten iſt etwa das Verhältniß eines ſauren wilden Holzapfels gegen einen Borsdorfer Apfel oder Pipping. Was thut aber nicht Nachahmung, und die daraus entſtehende Lüſternheit, zu Trotze des guten Geſchmacks?

F. Nuß-

F. Nußartige Früchte.

1) Waſſernüſſe, Stachelnüſſe.

Die Waſſernüſſe gelangen gleich nach der Mitte des Auguſts zur Reife, und kommen in manchen Gegenden, wo ſie bekannt ſind, auch wie die Obſtfrüchte auf den Nachtiſch. Sie werden aber entweder mit Waſſer und Salz gahr gekochet, oder über Kohlenfeuer gebraten. Erſteres iſt am gebräuchlichſten, und man muß dieſe ſonſt nicht übelſchmeckende Frucht nicht unmäßig eſſen, um ſich keine Blähungen zuzuziehen.

September.

A. Aepfel.

1) Erd- oder Hindbeerapfel.
2) Blumenſüße.
3) Herbſt-*Calvilles*.
4) Herrnapfel.
5) Frühe *Pippings*.
6) Sommer-*Parmain*.
7) Sommer-Preſent-Apfel.
8) Gelbe frühe *Reinette*.
9) Rambour.

Von den Sommeräpfeln iſt überhaupt zu wiſſen, daß ſie ſich in etwas länger, als die Sommerbirnen halten, und nicht ſo geſchwinde paſſiren. Sie ſind dem Mollwerden nicht unterworfen; außer daß die gar fleiſchichten Früchte zuletzt trocken, auch gleichſam ſtockicht werden. Ihr Fleiſch wird nämlich klar, welches wir Eisdrönig oder Waſſerſchlüchtig nennen, und denn gehören die Aepfel nicht mehr auf den Nachtiſch.

B. Birnen.

1) Amiré roux.
2) Petit Blanquet.
3) *Bergamotte musquée.*
4) *Beurrée blanc d'été.*
5) *Bourdon musquée.*
6) Cher à Dames.
7) Muſcat-Robert.
8) Martin ſec d'été.
9) Mouille-bouche d'été.
10) Poire de figue.
11) Vigos.
12) Franz Madame, oder Brüſſeler.
13) *Rouſſelet de Rheims.*
14) *Salviati.*
15) *Robine.*
16) *L'inconnüe Chenau.*
17) *Le Pendar.*
18) Poire de Monſieur.

Bourdon musquée Nr. 5. muß ein wenig grün gegeſſen werden, weil ſie ſonſt inwendig ſchwärzlicht wird.

Von der Rouſſelet de Rheims Nr. 13. ſind die Früchte mittler Größe die beſten.

Die Robine Nr. 15. hat ein brüchichtes, aber doch kein hartes Fleiſch, und hat dieſes vor den andern Sommerbirnen voraus, daß ſie ſo leicht nicht weich wird.

C. Steinobſt.

1) Pfirſichen.
2) Franzöſiſche Pflaumen.
3) Deutſche Pflaumen.
4) Kornelkirſchen.

Es iſt im zweyten Bande der H. M. ſehr umſtändlich gelehret worden, wie wir uns eigends darauf legen, die **deutſchen Pflaumen** aus ihrer bisherigen Verachtung empor heben, und unedles Obſt in edles verwandeln ſollen. Wenn wir die Früchte zu einer anſehnlichern Größe erziehen, ſo wird beydes ihr Anſehen und guter Geſchmack ſo verbeſſert, daß ſie den Franzöſiſchen Pflaumen gar wohl den Rang abgewinnen, und ſo zu ſagen vor den Pfirſichen ſich nicht mehr verſtecken dürfen.

Kornelkirſchen werden zwar ſchon im Auguſt reif, ſie ſind aber noch immer in dieſem Monate an den Bäumen, von welchen man ſie abfallen läßt, wenn ſie eßbar ſeyn ſollen. Man vermehret aber eigentlich auf dem Nachtiſche nur die Reihe mit dieſen Kirſchen, ſonderlich im Auguſt, da ſie das Anſehen zwiſchen den andern Früchten um ihrer rothen Farbe willen ſehr erheben. Uebrigens können ſie in Anſehung des Geſchmacks andern Früchten gar nicht an die Seite geſetzet werden. Man ißt ſie doch aber auch zuweilen, weil man die Veränderung in Speiſen gerne ſuchet, obſchon der Wechſel vielmals nicht der beſte iſt.

D. Beeren.

1) Maulbeeren.
2) Weintrauben.

Unter den **Maulbeeren** ſind hier nicht die Früchte von dem weißen Maulbeerbaume, ſondern von dem ſchwarzen zu verſtehen. Die erſtern haben einen matten latſchigten Geſchmack, und kommen nicht auf den Nachtiſch. Die Früchte von dem letztern Baume, die man auch ſchwarze Maulbeeren deswegen nennt, ſind für den Nachtiſch, da ſie theils mehr als einmal größer denn die andern ſo genannten weißen Maul-

beeren ſind, und worunter ſich auch ſchwarze, aber von gleicher Beſchaffenheit befinden; theils aber einen vortrefflichen Saft enthalten.

Es iſt ein Fehler dieſer Frucht, daß die Beeren nicht zu gleicher Zeit reif werden, und man ſolche unter dem Baume, wie ſie von ſelbſt abfallen, aufſammeln muß; welchenfalls man denn Stroh unter dem Baume ausbreitet, damit theils die ſehr weichen Beeren nicht entzwey fallen, theils aber nicht von Sand oder Erde verunreiniget werden. Wem dieſe Art zu ſammeln zu langſam dünket, der muß grobe Tücher von Leinewand unterbreiten; die Zweige gelinde anrühren, wenn er nicht lieber pflücken will, und unter den abfallenden Beeren die ganz reifen, von den mit abfallenden weniger reifen, ausleſen.

Da die Beeren gar ſehr auslaufen, ſo muß man ſie nicht auf metallenen Schüſſeln oder Aſſietten aufſetzen. Denn die Flecken können ſchwerer als alle andere wieder abgewaſchen werden. Welches man an dem Tiſchzeuge eben ſo bemerket. Sie werden daher am beſten auf Porcellain oder Fayence geleget, wenn zuvor Maulbeerblätter untergebreitet worden. Um die Hände beym Eſſen nicht zu beflecken, bedienet man ſich der allerlängſten Stecknadeln, die man Hellernadeln zu nennen pfleget, womit man ſie aufſpießet, und zu Munde führet. Es haben übrigens dieſe Beeren eine ungemein kühlende Kraft, und ſind mäßig genoſſen gar geſund.

Weintrauben hat man, um der frühern Sorten willen, nun ſchon vom Anfange des Monats an. Man leget entweder weiße und blaue Trauben unter einander; oder welches noch zierlicher läßt: man ſetzet jede Art auf beſondere Gefäße für ſich allein auf, um die Ordnung der übrigen Früchte mit den verſchiedenen Couleuren mehr zu unterbrechen und zu erheben.

E. Ran-

E. Rankenfrüchte.

1) Melonen.
2) Angurien.

F. Nußartige Früchte.

1) Waſſernüſſe.
2) Haſelnüſſe.
3) Wallnüſſe, Wälſche Nüſſe.

Unter den mancherley Varietäten von Haſelnüſſen bringt man hier zu Lande nur die **Lambertsnüſſe**, rothe und weiße, auch die großen **Zellernüſſe**, ingleichen die **großen langen Nüſſe**, oder die **langen Spaniſchen**, auf den Nachtiſch.

Die Lambertsnüſſe heißen bey den Schriftſtellern, Blutnüſſe, auch Rotheruhrnüſſe, und geben den Urſprung ſolches Namens verſchieden an. Einige ſagen, die Nüſſe heißen ſo, weil ſie die rothe Ruhr veranlaſſen; andre aber nennen ſie darum Ruhrnüſſe, weil ſie in der rothen Ruhr ſtopfen, und wider ſolche dienen ſollen.

Es iſt zu glauben, daß letztere eigentlich Recht haben, und die Nüſſe leicht ſolche Krankheit ſtopfen können, wie es mit vielen andern Vegetabilien auch geſchehen kann, und auch wirklich geſchieht, ob es ſchon öfters mehr Schaden bringt, den Bauchfluß vor der Zeit zu ſtopfen. Ein jeder geſunder Menſch muß es auch an ſich verſpüren, daß die Lambertsnüſſe den Leib anhalten, wenn man ſie ißt. Und dieſe Nüſſe werden recht gefließentlich von vielen, am Schluſſe des Nachtiſches, etwa nach Weintrauben, oder wohl gar nach dem Trinken des friſchen Moſtes gegeſſen, um einen davon entſtehenden Durchfall zu verhindern. Ja manche Biertrinker eſſen gleich nach dem übrigen

Obſte darum Bartnüſſe, um von dem Biertrinken nach dem Obſte nicht Unbequemlichkeiten im Bauche ſich zu erregen, auch ſich Durſt zu erwecken, welcher durch das Obſteſſen war unterdrücket worden.

Es wird aber doch nicht zu läugnen ſeyn, daß die Lambertsnüſſe, wenn ſie noch nicht ausgewachſen ſind, die Ruhr veranlaſſen können. Allein alle übrige Nüſſe im unreifen Zuſtande müſſen ſolches eben ſo ſehr thun können. In Gegenden, wo in den Feldern viele Haſelnüſſe wachſen, und das Abpflücken dem Erſtkommenden frey ſteht, werden von Kindern die halbreifen Früchte abgeriſſen und gegeſſen. Nach Beſchaffenheit des Jahres entſteht bey ſolchen Kindern freylich wohl eine Ruhr daraus, wie ſolches aus allen unreif gegeſſenen Obſt- und Erdfrüchten geſchehen kann. Es kann auch wohl ſeyn, daß die Unwiſſenheit irgendswo die Lambertsnüſſe, wenn der Genuß der unreifen Frucht und mehrerer die Ruhr bey Kindern oder Erwachſenen veranlaſſet hat, rothen oder blutigen Stuhlgang der rothen Haut der Früchte fälſchlich allein aufgebürdet, und den Nüſſen einen böſen Namen dieſerhalb gemacht hat. Es iſt heutiges Tages eine ausgemachte Sache, daß die in ihrer rechten Reife gegeſſenen Früchte, wenn dabey Maas und Ordnung gehalten wird, keinen ſo ſchlimmen Einfluß auf den menſchlichen Körper haben können.

Will man Nüſſe lange friſch haben, ſo muß man ſie in ihrer grünen Bedeckung laſſen, und ſie in einen Keller auf den Boden in Sand legen. Und ſo lange die grüne Bedeckung ihre grüne Farbe behält, giebt man ſie in und mit derſelben zu Tiſche. Sind aber die Kerne trocken, ſo pflegen einige wohl die Nüſſe eine Nacht in Milch oder Waſſer einzuweichen; gleich-

gleichwohl wird der erſte friſche Geſchmack der Nüſſe davon nicht ganz hergeſtellet. Es werden aber die Lambertsnüſſe in der ſpätern Zeit am liebſten trocken aufgeſetzet und alſo gegeſſen, da ſie ſich ſehr leicht aufmachen laſſen, und ihre rothe Haut gar nicht ſo zähe, wie an den andern Nüſſen gefunden wird. Nur muß man das Trocknen der Nüſſe recht veranſtalten. Sie müſſen nämlich auf einen luftigen Boden dünne aus einander gebreitet, auch öfters umgewendet werden, damit ſie keinen ſchimmlichten übeln Geſchmack gewinnen. Auch muß man die Nüſſe recht reif und vollkommen abnehmen; ſonſt ſchwindet der Kern zu ſehr beym Eintrocknen, und die Frucht iſt ihres guten Anſehens für den Nachtiſch ſehr beraubet worden. Uebrigens werden die getrockneten Lambertsnüſſe aus ihren Bedeckungen ausgelöſet, und ohne ſolche Hülſen in ihrem trocknen Zuſtande allein mit den Schalen aufgeſetzet.

Unter den **Wallnüſſen** ſind folgende vier Arten unter uns bekannt. a) **Die Steinnüſſe, Grübelnüſſe**; dieſe ſind die kleineſten, und haben eine ſo dicke Schale, daß ſie auch im friſchen Zuſtande höchſt ſchwer mit dem Meſſer auf- und auszumachen ſind. Sie taugen daher nicht zum Tafelobſt, auch nicht im trockenen Zuſtande, in welchem ſie doch ſonſt beſſer als die übrigen Arten ſchmecken; ſie müßten denn mit einem Hammer ſo aufgeſchlagen ſeyn, daß die Kerne nicht zerſchmettert, ſondern ganz gelaſſen und ſo aufgeſetzet werden. b) **Gemeine Wallnüſſe**, welche eine mehrentheils kugelrunde, etwas aber länglichte Frucht in einer harten, aber nicht allzu dicken Schale ſind. Dieſe werden im friſchen Zuſtande für ſchmackhafter als die folgenden gehalten, und kommen auf den Nachtiſch. c) **Dünnſchälichte Wallnüſſe**;

dieſe nimmt man, grün und trocken, doch noch lieber als die vorigen zum Nachtiſch; indem ſie, als ganze Nüſſe aufgeſetzet, am allerleichteſten aufzumachen ſind. Denn ihre Schale iſt ſo dünne, daß ſie ſich ohne Mühe aufdrücken läßt, wie ſie denn auch öfters oben an der Spitze eine Oeffnung haben. d) **Kobernüſſe, Roß- oder Pferdenüſſe**; ſind ſehr pralend, da ſie mit der Schale die Größe einer Kinderfauſt erreichen; ihr Kern iſt aber nicht größer als der beyden vorhergehenden, und iſt gar merklich wäſſericht. Demohngeachtet aber bringt man ſie um ihres äußerlichen Anſehens willen, in Geſellſchaft der übrigen Arten auch mit auf den Nachtiſch.

Es iſt bekannt, daß die Wallnüſſe, wenn ſie reif ſind, mit der grünen Schale ſchichtweiſe in Töpfen oder Fäſſern, worinn etwas Sand ausgeſchüttet iſt, gepacket werden. Jedes Schicht wird auch mit Salzwaſſer beſprengt, und wieder mit Sand bedecket. Alsdenn wird das Gefäß feſte zugemacht, und an einen trocknen Ort hingeſetzt. Sonſt leget man ſie auch nur, in bloßem Sande, in ein zugemachtes und in den Keller geſetztes Gefäß, wenn man ſie bald verbrauchen will.

Sonſt iſt es auch nicht ungewöhnlich, daß die trockenen ausgemachten Kerne erſt einige Stunden in Milch geweichet, und darauf in Salzwaſſer ſo lange gelaſſen werden, bis ſie aufquellen, und die Haut ablöſen laſſen. Sie erhalten aber doch den vorigen Geſchmack nicht völlig wieder. Am beſten aber ſchmecken die trockenen **Wallnüſſe**, wenn ſie mit **Borsdorfer Aepfeln** zuſammen gegeſſen werden, wie ſolches bereits im zweyten Bande der **H. M.** iſt beygebracht worden.

October.

A. Aepfel.

1) Drap d'or.
2) Sommerſtreiflinge.
3) Rother Herrnapfel.
4) Kaiſerapfel.
5) Sommer-*Parmain.*
6) *Pigeonnet.*
7) Hiefenapfel.
8) Engliſcher Carolin.
9) Roſenapfel.
10) Gelbe frühe Reinette.

B. Birnen.

1) Grazioli.
2) Bergamotte ſuiſſe ronde.
3) *Verte longue panachée.*
4) Belliſſime.
5) Chat brulé.
6) Doppelte Rietbirne.
7) Calbas musqué.
8) *Marquiſe.*
9) *Muſcat fleuri.*
10) Bergamotten.
11) *Beurré blanc.*
12) *Beurré gris.*
13) Vilaine d'Anjou.
14) *Meſſire Jean.*
15) Bery d'heri.
16) *Bery de la Motte.*
17) *Sucré verd.*
18) *Lanſac.*
19) *Poire de vigne.*

20) *Rouſſeline.*
21) Doyenné, ou St. Michel.
22) Bon Chrêtien d'été, oder Malvaſier.

Dieſer Monat bringt nun den Obſteſſern die vortrefflichſten Birnen, wodurch ſie nach dem Abgange der Pfirſichen ſchadlos gehalten werden.

Wenn die Verte longue panachée Nr. 3. von Bäumen iſt, welche in einem kalten feuchten Grunde ſtehen, ſo werden die Früchte leicht mehlicht.

Die Marquiſe Nr. 8. wird auf Bäumen, die in feuchten fetten Gründen ſtehen, außerordentlich groß. Wenn ihre grüne Farbe auf dem Lager in die gelbe, beym Reifen, übergeht; ſo iſt ſie gut und von ſehr angenehmen Geſchmacke. Wenn ſie aber grün bleibt, ſo iſt es eine ſchlechte Frucht.

Bergamotte Nr. 10. iſt unſre bekannte deutſche Herbſtbergamotte, welche ſchon lange vorher in Deutſchland geweſen, ehe die andern Sorten aus Frankreich zu uns gekommen ſind. Sie iſt oft ſchon im September genießbar, und die mittelmäßigen Früchte dieſer Art ſind eben ſo ſchön als die allergrößten. Wenn die Bergamotten von hochſtämmigen Bäumen ſind, ſo werden die Birnen, welche an der Sonnenſeite geſeſſen haben, am erſten auf dem Lager reif, und die andern kommen nach. Es iſt bekanntlich eine unſrer beſten Tafelbirnen, deren Fleiſch ſchmelzend und parfümirt iſt.

Beurré blanc Nr. 11. iſt unter uns gleichfals ſehr bekannt, und eine der beliebteſten Tafelbirnen. Man muß ſie nur nicht zu lange liegen laſſen, daß ſie nicht ſandicht werden. Auch muß man Beurré blanc niemals gleich nach der Beurré gris eſſen, ſonſt wird ſie um alle ihre Annehmlichkeit kommen, und auch in ihrem vollkommenſten Zuſtande ungeſchmackt ſeyn.

Beurré

Beurré gris Nr. 12. wird nicht mehlicht, und wenn man Bäume gegen Norden hat, da ſie etwas ſpäter zeitiget, ſo hat man ſie deſto länger. Im Schatten werden ſie grau oder grün, an der Sonne aber roth, und hieraus entſtehen die bekannte Untervarietäten dieſer Birne; Beurré gris; Beurré rouge; Beurré vert.

Lanſac Nr. 18. hat einen Zuckerſüſſen etwas Biſamhaften Geſchmack. Birnen dieſer Art, die von mittelmäßiger Größe ſind, und röthlichte oder braunfärbige Schalen haben, pflegen die beſten zu ſeyn.

Rouſſeline Nr. 20. wird nicht in allen Jahren gleich gut, da ſie in naſſen Jahren ſaftiger, als in trockenen iſt.

C. Steinobſt.

1) Pfirſichen.
2) Franzöſiſche Pflaumen.
3) Deutſche Pflaumen.

In der erſten Hälfte des Octobers wird man meiſtens noch von den benannten Steinobſtarten haben können, wenigſtens deutſche Pflaumen; da man Bäume, die im Schatten und außer dem Winde ſtehen, eigends dazu aufhebet, um noch recht ſpäte dieſe Früchte friſch eſſen zu können. Aus den Bauergärten werden die ſpäteſten Pflaumen immer noch in dieſem Monate in die Städte zum Verkaufe gebracht.

D. Beeren.

1) Weintrauben.

E. Rankenfrüchte.

1) Melonen.
2) Angurien.

Es iſt oben geſaget worden, daß die Liebhaber der Melonen für die Fruchtfolge bis in den October zu ſorgen wiſſen.

F. Nußartige Früchte.

1) Haſelnüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Mandeln.

Die bey uns wachſenden Früchte der **Kaſtanien** werden im October reif, und haben gemeiniglich den Fehler, daß eine zwote, den Kern umgebende membraneuſe Haut ſich nicht gern davon will löſen laſſen. Man veredelt daher die wilden Stämme, die ſolche und nur überdem kleine Früchte bringen, daß man von der größern Art darauf impfet, um große Kaſtanien, die wir **Marons** zu nennen pflegen, zu erziehen, als welche auch am liebſten zum Confect genommen werden.

Die Kaſtanien, wenn ſie am Baume vollkommen geworden ſind, pflegen ſich wohl an ihren Zweigen aus der grünen Bedeckung von ſelbſt zu löſen und abzufallen, wenn anders der Herbſt warm und trocken genug iſt.

Es werden aber die ganzen ſtachlichten Früchte, wenn man dergleichen geſammlet hat, entweder auf einem luftigen Boden ausgebreitet, bis ſie ſich öffnen; oder man öffnet ſie unter dem Baume bereits dadurch, daß man mit einem Fuß darauf tritt, oder ſie mit einem Stock entzwey ſchlägt.

Will man die ausgemachten Nüſſe verwahren, ſo müſſen ſie Anfangs gleich dünne ausgebreitet werden, damit ſie austrocknen, ohne ſich zu brennen. Nachher verwahret man ſie in einem Keller, damit

ſie nicht vertrocknen, auch keinen Schaden vom Froſte nehmen.

Die Vorbereitung der Kaſtanien zum Nachtiſch iſt dieſe: daß ſie in der Küche in einer Pfanne über Kohlfeuer gebraten werden. Man ſchneidet ſie aber vorher ein, damit ſie nicht zerplatzen, und der Kern in Stücken auseinander fliege. Doch iſt dieſes bey friſchen Nüſſen, die unaufgeſchnitten ſind, nicht zu beſorgen, wenn etwas Salz in die Pfanne geſtreuet wird.

Die bey uns in vielen Gärten gezogenen **Mandeln** erlangen in dieſem Monate auch ihre Reife, die man eine Zeit noch in der grünen Schale läßt, und vor Froſt bewahret, um ſie ſo zu Tiſche zu geben. Da aber die bey uns wachſenden Mandeln wegen ihrer dicken Schalen äußerſt ſchwer zu öffnen ſind, ſo bedienet man ſich dazu folgenden Handgriffs, ehe ſie zu Tiſche kommen. Man drücket nämlich ein ſpitzes Meſſer mit einem ſchweren Hefte, unten am Stiele in die Mandel, und läßt alsdenn das Meſſer gerade unter ſich auf ein reines Bret zu Boden fallen; der Stein pfleget ſodann in zwey Stücken aus einander zu gehen, ohne daß der Kern beſchädiget wird. Die äuſſere grüne Schale wird auch nicht ſchadhaft, und man giebt deßhalb die Mandeln gern ſo mit der grünen geöffneten Schale auf den Tiſch, damit der Kern theils darinn friſcher bleibe, theils auch die Schüſſel deſto beſſer gefüllet ſey.

November.

A. Aepfel.

1) Pippings.
2) Belle fleur.

3) Aagtapfel, Engliſcher.
4) *Pigeon.*
5) *Pomme de Ieruſalem.*
6) Gold-*Reinette.*
7) Drap d'or.
8) Rothe Herbſt-Calville.
9) Princeſſe noble.

B. Birnen.

1) *Beurré gris.*
2) *Bery de la Motte.*
3) Doyenné
4) *Louiſe bonne.*
5) *Lanſac.*
6) *Colmar.*
7) Meſſire Jean gris.
8) Averrat.
9) *Amadotte.*
10) *St. Germain.*
11) *Bergamotte-Craſane.*
12) Poire d'ambre.
13) Verte longue.
14) *Virgoulée.*
15) *L' Echaſſerie.*
16) *Ambrette.*
17) *Epinè.*
18) *Le petit Oin.*
19) Martin ſec.
20) Bery de Caiſſay
21) Oignon musqué.

Wenn Louiſe bonne Nr. 4. nicht in einem trockenen Boden und an der Sonne ſteht, ſo bekömmt ſie leicht einen gruſichten unangenehmen Geſchmack, und das Fleiſch wird wie ein geſtandenes Oel. Die

Birnen

Birnen dieſer Art ſind von verſchiedener Größe, und man hält die kleinſten für die beſten, währen auch faſt zwey Monate, den November und December hindurch.

Colmar Nr. 6. wird, wenn Boden und Witterung nicht zuträglich ſind, wie Petit Oin und Epine, unſchmackhaft und ſandicht. Wenn man viele Colmar-Birnen hat, ſo ſind einige im November reif, und einige reifen nach, bis in den Januar hinein. Man muß ſie nicht eſſen, ſobald ſie anfangen gelb zu werden; ſie ſind erſt gut, wenn ſie ſich neben dem Sterne etwas eindrücken laſſen.

St. Germain Nr. 10. hat dieſes voraus, daß ſie nicht moll oder teigicht wird. Es iſt auch dieſes an ihr gut, daß ſie nicht aufſpringt, noch auch einen übeln Geſchmack annimmt, wie die Virgoulée und andere Sorten zu thun pflegen.

Die Craſane Nr. 11. hat dieſes Vorzügliche, daß ſie ſich bey vollkommener Reife ganze Monate hält, ohne zu überweichen, bis ſie endlich, wie andere Früchte verfaulet, welche Fäulniß ſich aber auch nur durch einen kleinen Fleck zu zeigen anfängt, woran man merken kann, daß ſie nicht länger dauren wolle. Das Mark dieſer Birne iſt von andern Geſchmacke als das Fleiſch. Es iſt ſaurer, weshalb es beym Verſpeiſen herausgeſchnitten werden muß. Die kleinſten Craſanes haben den beſten Geſchmack.

Die Virgoulée Nr. 14. wird ſehr häufig in unſern Gärten angetroffen. Bricht man dieſe Birne vor der Zeit, ſo hält ſie ſich nicht lange; obgleich die unzeitig abgenommenen, oder vom Winde abgeriſſenen Früchte, dennoch butterhaft oder ſchmelzend werden. Daß dieſe Birne recht reif ſey, erkennt man daraus, wenn ſie ein wenig welk, jedennoch nicht gar runzelicht, anbey nachgiebt, wenn man ſie neben dem

Stiele gelinde drücket. Diejenigen, die zwar gelb, aber dabey hart und feſt ſind, bleiben mehlicht und ungeſchmackt. Dieſes begegnet gemeiniglich den Früchten, die in feuchtem Grunde oder naſſen Sommern gewachſen ſind. Auch lieben ſie nicht ſtarke Sonnenhitze, da die an Spalieren gegen Mittag gewachſenen voller Ritzen und Spalten ſind. Keine Birnen nehmen ſo leicht einen fremdartigen Geruch an; weshalb man ſich in ihrem Lager davor hüten muß. Die kleinern Birnen ſchmecken beſſer als die größern.

L'Echaſſerie Nr. 15. iſt auch unter uns nicht ſelten, und eine unſrer ſchönſten Birnen, wegen ihres überaus zarten und ſchmelzenden, auch parfümirten Fleiſches; ſie erhält ſich auch bey völliger Reife einige Monate hindurch, ohne zu überweichen oder zu faulen, daher man ſich mit ihrem Verſpeiſen nicht ſehr übereilen darf. Auf hohen Stämmen bleibt ſie kleiner und von ſchlechterm Anſehen, wird aber am Geſchmack ſchöner.

Wenn die Ambrette Nr. 16. in naſſem kalten Grunde und auf dickbelaubten Buſchbäumen gewachſen iſt, ſo bekömmt ſie einen ganz gruſichten wilden Geſchmack, da ſie ſonſt ein ſehr zartes butterhaftes Fleiſch, und ſehr annehmlich parfümirten Saft hat.

Le petit Oin Nr. 18. iſt auch eine von den ſchönſten Birnen, wenn ſie wohl geräth, und im trocknen Grunde ſteht; dagegen wird ſie leicht moll oder teigicht, wenn ſie aus einem feuchten kalten Grunde iſt.

C. Steinobſt.

1) Miſpeln.

Die Miſpeln werden im November moll oder teigicht, da ſie zuvor hart und ungenießbar ſind, und ſie kommen

kommen eben zu einer Zeit, da es anfängt, an der Abwechſelung mit den mehrern Obſtarten zu fehlen, welcher Umſtand ſie angenehm machen muß.

Wir haben dreyerley Arten von Miſpeln, **gemeine, große,** und **Miſpeln ohne Kern.** Die zweyte Art iſt doppelt ſo groß als die erſte, und im Geſchmack vorzuziehen. Die dritte iſt klein, und wird deshalb den andern beyden Arten vorgezogen, weil die Frucht ohne Kerne iſt, und ganz gegeſſen werden kann.

Das Abbrechen der Miſpeln geſchieht nicht eher, als wenn Nachtfröſte einfallen, und das Laub abfällt. Sobald ſie abgebrochen ſind, ſchlägt man ſie in ein reines Tuch, und leget ſie zwiſchen ein paar Betten. Denn wenn keine Luft daran kömmt, ſo werden ſie nicht ausgetrocknet, ſie bleiben ſaftiger, und der Geſchmack wird davon angenehmer. Sie werden nicht alle zu gleicher Zeit moll, daher man letztere von Zeit zu Zeit ausſuchen und verſpeiſen muß. Das Mollwerden erkennt man ſowohl an der äußern Farbe, welche dunkler wird, als auch an dem Gefühle. Sie halten ſich denn noch einige Wochen. Man muß aber keine Früchte herausnehmen, an welchen die Farbe noch nicht überall gleichartig abgeſchoſſen iſt. Denn wo ſich noch helle Fleckgen irgendswo zeigen, ſo hat man daran ein gewiſſes Merkmal, daß die Frucht noch nicht recht genießbar ſey; ob ſie ſich gleich an den meiſten Orten ganz weich und nachgebend anfühlen läßt. Sie ſind übrigens eine ganz geſunde Frucht, und äußern eine zuſammenziehende Kraft in dem Magen, weshalb ſie neben anderm Obſte wohl paſſend ſind.

D. Beeren.

1) Weintrauben.

Es werden von den ſchönſten und größten Weintrauben bis hierher noch immer welche aufbewahret, um ſie ſo lange noch auf dem Nachtiſche zu haben, als ſie ſich nur halten wollen. Von der Art aber, die Trauben aufzubewahren, iſt bereits im zweyten Bande der H. M. geſaget worden. Hier füget man nur noch hinzu: daß auch einige die Gewohnheit haben, Reben mit vielen Weintrauben ganz abzuſchneiden, und ſolche Reben unter dem Boden im Keller aufzuhängen. Man thut aber wohl, wenn man die Reben da, wo ſie abgeſchnitten ſind, mit Wachs oder Lack zuklebet.

E. Nußartige Früchte.

1) Haſelnüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Mandeln.

December.

A. Aepfel.

1) *Calville blanche d'hyver.*
2) *Courpendu gris.*
3) *Pippings.*
4) Nelguin.
5) Princeſſe noble.
6) Wyker-Pipping.
7) *Fenouillets.*
8) Holländiſcher *Pipping.*
9) *Vrai drap d'or.*
10) *Pigeon.*
11) Belleſleur.
12) Borsdorfer.

In

In dieſem Monate werden unſre beſten Tafeläpfel genießbar; doch ſo, daß faſt unter den mehreſten Arten einige Früchte ſich ſchon ausfinden laſſen, die bereits gegen den Ausgang des Novembers gegeſſen werden können.

Will man dem Borsdorfer Apfel früher eſſen, ſo darf man nur noch vor dem Einpacken und Aufbewahren, wie es im zweyten Bande der H. M. angewieſen iſt, einen Ausſchuß machen, und die wurmſtichicht gefundenen Aepfel ganz blos in der Obſtkammer hinlegen, wovon ſie bald gelb und mürbe werden. Denn es iſt immer angenehm, ſolchen Apfel an die vier Wochen früher eſſen zu können, wenn er gleich madicht iſt. Die frühere Genießbarkeit ſolcher Aepfel muß ihre Schadhaftigkeit vergüten, da man gern das Madichte abſchneidet und zurückleget. Wie denn auch das Frey- und Offenliegenlaſſen dieſer, auch unſchadhafter, Aepfel ihr früheres Reifen auf dem Lager beſchleunigen kann; indem dergleichen Früchte an dem Ausdünſten und daher entſtehenden früheren Reifwerden, nicht gehindert werden, als welches durch das Einpacken gar ſehr zurück gehalten wird.

Obgleich die größten Aepfel ſonſt am meiſten auf dem Nachtiſche gern geſehen und vorgezogen werden, ſo hat man doch bey den Borsdorfer Aepfeln beſonders und bey den Pippings, darauf nicht ſo ſehr zu achten; da die kleineren Früchte mit ihrem guten Geſchmacke völlig erſetzen, was ihnen an der Größe abgeht. An den Borsdorfer Aepfeln iſt auch dieſes noch beſonders, daß diejenigen, welche Warzen haben, am ſpäteſten gut bleiben, daher man ſolche ausſuchen, und bis zuletzt liegen laſſen muß.

B. Birnen.

1) Angelique de Bourdeux.
2) *Amadotte musquée.*
3) Bon Chrêtien de Poitou.
4) *Epine d'hyver.*
5) Franc-Real.
6) *Louiſe bonne.*
7) Martin ſec.
8) *Colmar.*
9) Mon Dieu.
10) *Virgoulée.*
11) *L'Echaſſerie.*
12) *Ambrette.*
13) *Epine.*
14) *Le petit Oin.*
15) *St. Germain.*
16) St. Auguſtin.
17) Finor musqué.
18) Poire de Citron.

Epine d'hyver Nr. 4. hat dieſes mit der Marquiſe, Louiſe bonne, Lanſac, Petit Oin, u. ſ. w. gemein, daß ſie, wenn ſie grün bleibt, eine ſchlechte Birne iſt, und keinen guten Geſchmack hat. Am beſten geräth ſie, wenn der Baum einen guten Stand gegen die Sonne hat. Wenn ſie ihre Vollkommenheit erreichet, ſo iſt ihr Fleiſch ſehr zart und ſchmelzend; faſt wie die ſchönſten Pfirſichen von angenehmen, ſüßen und überaus parfümirten Geſchmack. Wenn ſie recht gewartet wird, läßt ſie ſich noch bis ins Frühjahr hinein haben, und man kann nicht genug auf dieſe Birne halten.

Man findet die, einige Monate hindurch ſich haltende, Birnen, wie aus den Verzeichniſſen zu erſehen iſt, mehrmals angeführet; welches deshalb erinnert wird,

wird, damit man ſich, bey der Wiederholung einerley Namen, mehr nicht als nur eine und eben dieſelbe, in mehrern Monaten aber daurende, Art gedenke.

C. Steinobſt.

1) Miſpeln.

Bey den Miſpeln kömmt es darauf an, ob es der Froſt verſtattet hat, ſie ſpäte, uud zuweilen erſt im November, abzunehmen. Denn man läßt ſie, wie in dem vorigen Monatverzeichniſſe geſaget worden, völlig ſo lange an den Bäumen ſitzen, bis das Laub abfällt; welches Abfallen des Laubes ſich nach den frühern oder ſpätern Fröſten richtet. Je länger man nun die Miſpeln an den Bäumen hat laſſen können, deſto ſpäter werden ſie nach dem Einpacken auch zur Reiſe kommen.

D. Beeren.

1) Weintrauben.

E. Nußartige Früchte.

1) Haſelnüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Mandeln.

Nun können von den Bart- und Zellernüſſen, auch von den Wallnüſſen die getrockneten die Reihe der Obſtfrüchte auf dem Nachtiſche vermehren. Und da nun die ſo genannten **Krackmandeln** aus warmen Ländern ſchon anlangen und eben nicht allzu theuer ſind, ſo kommen ſie nach gerade auch mit unter das Confect, und ſie werden nicht aufgemachet, ſondern in ihren

Schalen aufgeſetzet; weil ſolche überaus dünne, und bey Tiſche ohne alle Mühe geöffnet werden. Zu ſolchen Krackmandeln pfleget man aber auch Stengelroſinen, das ſind ſolche große Roſinen, welche noch an ihren Kämmen ſitzen, hinzuzufügen.

Januar.

A. Aepfel.

1) Graue *Reinetten.*
2) Weiße *Reinetten.*
3) Weißer Winter-*Calville.*
4) Drap d'or oder Caracterapfel.
5) Gelbe und Engliſche *Reinetten.*
6) Franzöſiſche *Reinetten.*
7) Menskoops ſüßer Apfel.
8) Preſent royal.
9) *Fenouillets.*
10) Pomme doux.
11) *Haute bonté.*
12) *Parmain.*
13) *Pigeon.*
14) Borsdorfer.
15) *Pippings.*
16) *Apis.*
17) Eisapfel.

Was bey dem vorigen Monate, wegen der in einigen Monaten wiederholet vorkommenden Namen der einerley Sorten von Birnen iſt geſagt worden, ſolches iſt auch in Anſehung der Aepfel zu bemerken.

Sollen die Reinetten inwendig nicht zähe und pelzigt, äußerlich aber nicht eingeſchrumpfet in den ſpäteſten Monaten ausfallen, ſo müſſen ſie ja nicht im Herbſte vor ihrer Zeitigung von den Bäumen gebrochen,

chen, ſodann aber alſo eingepacket werden, als es die ſo leichte, im zweyten Bande der H. M. vorgeſchriebene, Methode beſaget. Man wird ſodann recht vollſaftige Reinetten, und ganz das Gegentheil von dieſen Früchten haben, was ſie ſonſt gemeiniglich ſind. So wunderte ſich ein vornehmer Cavalier und Gönner zu Ausgang des Februars dieſes Jahres, die Reinettes bey mir in dem beſten Safte und in der unverfallenſten Geſtalt zu ſehen. Und da ich nach der vorgedachten Aufbewahrungsmethode des Kernobſtes Werrig oder Heede gebrauche, ſo iſt hauptſächlich mit ſolchem oder andern loſen Zeuge darauf zu ſehen, daß es wohl im Freyen ausgeluftet ſey, damit ja kein fremdartiger Flachsgeruch oder unreiner Geſchmack den Früchten mitgetheilet werde. Ich bediene mich immer des einmal zum Einpacken der Aepfel und Birnen gebrauchten Werrigs in den folgenden Jahren wieder; da es einmal den Obſtgeruch eingezogen. Nur muß es in feſten Gefäßen aufbehalten werden, damit die Mäuſe des Sommers keine Neſter darinn anlegen, und den Zeug mit einem ſchlimmen Geruche anfüllen.

B. Birnen.

1) **Die große und runde** *Ambrette.*
2) Winter-Beurré gris.
3) *Le gros Muſc.*
4) *L'Echaſſerie.*
5) *Poire de Ronville.*
6) Saint Michel verte.
7) *Virgouleuſe* oder Chambrette.
8) *Ambrette.*
9) *Epine d'hyver.*
10) *St. Germain.*

11) *Colmar.*
12) *Le Portail.*
13) *Le Satin verd.*
14) La Reine d'hyver.

Le gros Muſc Nr. 3. wird im Reifen gelb, und hat zwar grobes Fleiſch, aber einen biſamhaften edlen Saft.

Poire de Ronville Nr. 5. hat eine lebhafte Farbe, und wird auf der einen Seite im Reifen gelb. Die Schale iſt eben und glänzend, das Fleiſch brüchicht, der Saft aber ſüß und parfümirt.

Le Satin verd Nr. 13. iſt rund, und wird im Reifen gelb; der Saft iſt ſüße und das Fleiſch ſchmelzend.

C. Nußartige Früchte.

1) Lamberts- oder Zellernüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Krackmandeln.

Februar.

A. Aepfel.

1) *Courtpendu*, rother und weißer.
2) Doppelter rother Paradis.
3) Fenchel- oder Anisapfel.
4) *Parmain.*
5) *Pigeon.*
6) Borsdorfer.
7) *Parmain royal.*
8) Stettiner, rothe und weiße.
9) Gülderlinge.

10) Pom-

10) Pomme doux.
11) Renter *Pipping*.
12) Rambour d'hyver.
13) *Gros Faros*.
14) *Petit Faros*.
15) *Capendu*.
16) Aagtjes.
17) Nelguin.
18) *Apis*.
19) *Haute bonté*.
20) *Pippings*.

Wenn nach der Anweiſung der H. M. nicht unterlaſſen worden, in kleinen Küſten das Obſt einzupacken, um nach Beſchaffenheit des Winters damit im Hauſe bequem umher zu wandern, und ſie dahin zu bringen, wo der Froſt nicht bis zu den Früchten dringen kann, ſo muß man noch immer die beſte Obſtfolge haben. Und von dieſem Monathe an machet ſie ſich in jedem Hauſe ausnehmend ſchätzbar.

B. Birnen.

1) Amadotte.
2) Bery de Chaumontel.
3) Finor d'hyver.
4) Rietbirne von Rouan.
5) Franc-Real.
6) *Bon Chrêtien d'hyver*.
7) *Le Bugi*.
8) *Le Portail*.
9) *Bergamotte d'hyver*.

Bon Chrêtien d'hyver Nr. 6. iſt ſehr anzupreiſen, indem die größern gute Tafelbirnen ſind, die kleinern aber, die im Reifen nicht gelb werden wollen,

len, gut zu ſchmoren taugen, da ſie eine ſchöne rothe Farbe annehmen. Dieſe Birne wird faſt alle Jahre ſehr häufig tragen, und ſie bleibt nicht aus, es müßten denn Fröſte die Blüthen verderben, oder Raupenfraß dazwiſchen kommen. Auch die hochſtämmigen Bäume liefern recht anſehnlich große Früchte, die gegen der Sonne auch röthlich werden. Nur müſſen die hochſtämmigen Bäume im Schutz wider die Winde ſtehen. Kein Baum kann fruchtbarer ſeyn. Im Reifen wird die Birne gelb.

Le Bugi Nr. 7. wird im Reifen ein wenig gelblicht. Wenn die Birne aus einem feuchten Grunde iſt, ſo wird ſie leicht moll oder teigicht. Auch bleibt ſie härtlich, wenn ſie vor ihrer Zeitigung iſt abgenommen worden.

Le Portail Nr. 8. iſt zwar ziemlich hart und ſteinigt, hat aber dagegen einen ſehr ſüßen, biſamhaften und angenehmen Geſchmack. Wenn ſie anfängt kleine Flecken, als den Anſatz zur Fäulniß zu bekommen, ſo iſt ſie am beſten zum Eſſen.

C. Nußartige Früchte.

1) Bart- und Zellernüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Krackmandeln.

In dieſem und den vorhergehenden Monaten, da keine friſche Steinobſtfrüchte mehr vorhanden ſind, kann man mit eingemachtem Steinobſte anfangen, den Nachtiſch zu beſetzen. Und noch beſſer geſchieht es, wenn man es in den künftigen Monaten thut, da von Monat zu Monat des Kernobſtes, vornehmlich aber der Birnen, immer weniger wird.

März.

März.

A. Aepfel.

1) Bourgonjon.
2) Doppelter Paradis.
3) Doppelter *Belleſleur.*
4) Aniſapfel.
5) *Haute bonté.*
6) Einige *Parmains.*
7) Borsdorfer.
8) Einige *Reinettes.*
9) Einige *Pippings.*
10) Einige Gülderlinge.
11) *Non pareil.*
12) Poinme doux.
13) Capendu.
14) Aagtjes.
15) Nelguin.
16) *Apis.*
17) Stettiner.
18) Rambour d'hyver.
19) *Pigeon.*

B. Birnen.

1) *Bon Chrêtien d' hyver.*
2) Bon Chrêtien ohne Kerne.
3) *Portail.*
4) Rouſſelet d' hyver.
5) Double fleur.
6) Thomasbirne.
7) *Le Bugi.*
8) *Le Muſcat Allemand.*
9) *Le St. Lezin.*
10) L' Archiduc.

11) La

11) La Naples.
12) La Carmelite.
13) *Bergamotte d'hyver.*

Le St. Lezin Nr. 9. wird im Reifen gelb, und iſt insgemein etwas trocken, manchmal aber butterhaft und ſaftig, hat aber allemal einen bieſamhaften Geſchmack. Man kann dieſe Birne im Winter gegen den geringſten Froſt nicht genug in Acht nehmen, indem keine ſo geſchwinde davon beſchädiget wird als dieſe. Wird ſie aber vor dem Froſt bewahret, ſo dauret ſie gut.

Es ſind aber von den in vorhergehenden Monatverzeichniſſen aufgeführten Sorten noch verſchiedene, die nun nicht weiter benennt worden, und doch bisher noch dauren können. So iſt z. B. von der Epine d'hyver oben gerühmet worden, daß ſie bisweilen in den Frühlingsmonaten noch daurend und im beſten Geſchmacke gefunden werde. Wenn dergleichen Früchte in Bergkellern, die nicht feuchte ſind, aber doch bey der ankommenden Frühjahrswärme kühl genug bleiben, aufbehalten werden: ſo ſind ſie ſehr lange daurend. Es kömmt aber auch bey ſolchen Früchten ſehr darauf mit an, auf was für einem Grunde oder Boden ſie ſind erzeuget worden; wie ſolches bey mancherley andern Obſtarten ebenfalls bemerket wird.

C. Nußartige Früchte.

1) Bart- oder Zellernüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Krackmandeln.

April.

A. Aepfel.

1) Einige Borsdorfer.
2) Einige *Pippings.*
3) Einige *Parmains.*
4) Longue belle fleur.
5) Oſterapfel.
6) Ruſſet.
7) Stettiner.
8) *Non pareil.*
9) *Apis.*
10) Winterſtreiflinge.
11) Doppelter Paradis.

Es iſt bereits oben bemerket worden, daß unter den Borsdorfer Aepfeln diejenigen die längſte Dauer haben, welche Warzen haben. Und je mehr ſie damit beſetzet ſind, deſto mehr darf man auf die längere Dauer dieſer Früchte rechnen.

Der doppelte Paradis Nr. 11. iſt auch einer der dauerhafteſten Aepfel, und ich habe ihn ſchon öfters nach der Aerndte noch ſchön und unverfallen gehabt.

B. Birnen.

1) Winterbergamotten.
2) Winter-Rouſelette.
3) Melonenbirne.
4) Verdun.
5) Orange d'hyver.
6) La Tibilliers.
7) *Le Muſcat Allemand.*

C. Nuß-

C. Nußartige Früchte.

1) Bart= und Zellernüſſe.
2) Wallnüſſe.
3) Kaſtanien.
4) Krackmandeln.

Wenn man feyerliche Mahlzeiten hält, pfleget man nur Krackmandeln auf dem Tiſche zu haben. Da es aber eine ausländiſche Frucht iſt, ſo kann ſie auch wegbleiben, und an ihrer Stelle Bartnüſſe, die eben ſo gut, wo nicht beſſer ſchmecken, erſcheinen. Allenfalls können auch dieſe letztern, nach der Anweiſung des erſten Kapitels dieſes Bandes, mit Zucker überzogen werden, um ein einheimiſches Product nicht unter ein ausländiſches, dafür das Geld aus dem Hauſe und Lande geht, herunter zu ſetzen.

May.

A. Aepfel.

1) *Non pareil.*
2) Einige *Reinettes.*
3) Einige Arten *Pippings.*
4) Der Mayſüße und Mayſaure Apfel.
5) Poſtophe d'hyver.
6) Stettiner.
7) Violette.
8) *Apis.*
9) Doppelter Paradis.

Der Apis Nr. 8. iſt zwar ein kleiner, aber doch ſehr geachteter Apfel, weil er von gutem Geſchmack und ſo langer Dauer iſt. Er kömmt in den Frühlingsmonaten immer noch in Berlin auf die Tafel der

Köni=

Königinn. Er fängt aber an gut zu werden, ſobald er nichts grünes mehr an ſich hat.

B. Birnen.

In guten Kellern werden noch einige Sorten bis hieher aufbehalten, wie davon ſchon oben geſaget worden.

Aus dieſen monatlichen Verzeichniſſen wird nun eine Hausmutter die Reihe der mancherley Obſtarten überſehen können, um ihren Bedürfniſſen gemäß eine **Obſtfolge** für den Nachtiſch zu unterhalten, und ſolche aus ſo vielen Sorten beſtehen zu laſſen, als ſie ihres Orts wird zuſammenbringen können. Es wird die Mode immer herrſchender und mehr allgemein, es an einer **Obſtfolge** im Hauſe nicht ermangeln zu laſſen; und wie bereits oben iſt bemerket worden, gewinnt man an friſchem Obſte, gegen die eingemachten Früchte, ungemein viel, als welche letztere ſo viel Zucker, Zeit und Mühſamkeit in ihrer Zubereitung und Aufbewahrung erfordern. Die friſchen Früchte haben wir vier bis ſechsmal wohlfeiler, und werden von den meiſten doch lieber, als die eingemachten gegeſſen. Nicht zu gedenken des prächtigſten Anſtandes, welchen wir dem Nachtiſche mit unverkünſtelten Früchten der Natur verſchaffen. Und was noch mehr iſt, ſo können in den meiſten Häuſern des Mittelmannes, wenn die Mahlzeiten eben nicht ſonderlich feyerlich ſind, die friſchen Früchte ganz allein den einzigen Nachtiſch ausmachen, ohne daß eben Gebackenes daneben zur Hand ſey und mit aufgeſetzet werde. Dieſes kann aber mit eingemachten Früchten nicht ſonderlich geſchehen, als welche in den ſeltenſten Fällen nur das einzige Confect abgeben, und gemeiniglich im Gefolge des Gebackenen auf dem Nachtiſche erſcheinen.

Welche Bequemlichkeit, welche Zeiterſparung aber für viele Häuſer! wenn die Frau des Hauſes mit einer, oder mehrern allerbereiteſten Obſtſorten, ihren Nachtiſch fertig machet; beſonders wenn ſich ein unvermutheter Zuſpruch von Gäſten eingefunden, oder dringende häusliche Verrichtungen oder Abhaltungen keine Zeit zum Kuchenbacken verſtatten.

Wenn nun aber eine **Obſtfolge** ſo ſehr angerathen wird, ſo muß es einer Hausmutter doch ſehr angelegen ſeyn, zu wiſſen, wie vieles Obſt ſie, und zwar Kernobſt, für jede Perſon ihres Hauſes, oder zum voraus etwa zu berechnende Gäſte, in Vorrath zu halten habe.

Entweder wird Obſt zu Unterhaltung einer **Obſtfolge** in eigenen Gärten gewonnen, oder es muß in Ermangelung eigener Gärten in Zeiten angekaufet werden. In beyderley Fällen wird aber eine Hausmutter ihre Rechnung zum voraus wiſſen wollen.

Hat man eigene Gärten zu Unterhaltung einer **Obſtfolge**, ſo wird man fragen: wie viel Obſt muß ich aufm Lager laſſen, damit ich das übrige verkaufen oder trocknen könne? Denn es leidet es nicht die Gelegenheit jeden Hauſes, allzu vieles Lagerobſt aufzuſchütten, und ſolches wider den Froſt aufzubewahren. Man hat zu thun, daß man ſeine eben zu verbrauchenden Vorräthe gut durchbringe. Dieſerhalb ſchlägt man gern in Zeiten ſein Lagerobſt los, wenn man ſeinen Profit anders dabey findet. Und vieles Tafelobſt von guten Sorten liegen zu laſſen, um es in der ſpäteſten Jahreszeit, nachdem es endlich auf dem Lager reif geworden, trocknen oder backen zu wollen, ſolches wäre unökonomiſch gehandelt. Man kann von Sommer- und Herbſtobſte, beſonders von den Sorten, die kein gutes Tafelobſt abgeben, genug backen oder trocknen. Gute und feine Obſtſorten werden mit mehrerm

rerm Vortheile friſch verkaufet, und wenn ſie getrocknet werden, ſo kann man ſelten darauf rechnen, daß ſie ohne Schaden einſt können verkaufet werden. Werden feinere Obſtſorten getrocknet, ſo denket man dabey meiſtens nur auf den eigenen Gebrauch im Hauſe. Man wird alſo faſt immer am beſten fahren, daß die feinern Obſtſorten friſch verkaufet werden, die man in ſolchem Zuſtande nicht verſpeiſen kann.

Hat man aber andern Theils keine eigene Gärten, oder in eigenen Gärten nicht genug Früchte zu einer Obſtfolge; oder es iſt des Orts in eigenen Gärten ein Miswachs an Obſte einſt eingefallen, ſo iſt man in der Nothwendigkeit, das Tafelobſt in Zeiten einzukaufen, und in allen Fällen wird man wiſſen wollen, in wie vieler Maaße man ſeine Obſtbedürfniſſe anſchaffen und beſorgen müſſe.

In ſo mannichfaltigem Betracht nun hoffe ich den Leſerinnen gefällig zu ſeyn, wenn ich ihnen ein ohngefähres Maas des Tafelobſtes darſtelle. Man muß nicht verlangen, daß eine Berechnung der Koſten dabey ausgeworfen werde. Dieſe wäre ganz unnütze, da der Obſtpreis weit veränderlicher als der Kornpreis iſt, als welcher letzterer ſich in einem ſchlechten Kornjahre immer noch gleich halten kann, indem die Vorräthe eines und noch mehrerer vorhergehenden Jahre das Steigen des Preiſes entweder ganz verhindern, oder doch ſehr unerheblich machen können. Anders iſt es mit dem Obſte. Wir können keine friſchen Früchte aus einem vorhergehenden guten Obſtjahre in ein künftiges Jahr hinüberbringen. Wir fangen mit jedem Jahre immer eine ganz neue, und von dem vorigen Jahre völlig unabhängige, Periode an. Außerdem iſt ſich auch der Obſtpreis in kleinen Entfernungen in jedem Jahre ungleich. Es wäre nichts geſaget, einen Anſchlag des Tafelobſtes, in Anſehung

Q 2 des

des Preiſes, für alle Jahre und Provinzen machen zu wollen. Aber einen Anſchlag in Anſehung des Maaßes zu entwerfen, oder die Quantität des Tafelobſtes zur Anlage einer Obſtfolge zu machen, ſolches muß in allen Jahren und Provinzen, wenn nämlich Obſt zu haben, und kein totaler Miswachs im Lande herrſchet, paſſend ſeyn können. Es wird alſo hiermit eine Berechnung des Maaßes zum Herbſt- und Winterobſte vorerſt dargeſtellet; hierauf aber ſoll auch eine Berechnung von allem übrigen Tafelobſte, an Sommerkernobſt, Steinobſt, Beeren u. ſ. w. gleichfalls folgen.

Drittes Kapitel.

Berechnung des Tafelobſtes für den Nachtiſch.

So ſchwer es fällt, in den Häuſern des Mittelmannes alle erforderliche Speiſevorräthe in Anſchlag zu bringen, indem man dabey nicht mit etwa drey Klaſſen, wie in der Geſindeküche geſchehen kann, ſich einſchränken, ſondern gar viele annehmen muß, da man theils zu ſehr die Speiſen verändert, theils auch der innere Werth derſelben gar ſehr von einander unterſchieden iſt: ſo leicht läßt ſich doch das Tafelobſt für den Nachtiſch berechnen, da jede Sorte derſelben auf der Tafel des geringſten Mittelmannes eben dieſelbe iſt, die auf dem Tiſche des höchſten Mittelmannes darſteht, und in Anſehung der Quantität, oder des zu verzehrenden Maaßes, ſich bey allen Perſonen, bis auf wenigen Unterſchied, gleich ſeyn kann. In Anſehung andrer Speiſevorräthe machet aber die Qua-

Qualität einen Anſchlag ſchon ſchwerer, weil gar zu viele Klaſſen dabey angenommen werden müſſen.

Da aber doch, aller Erfahrung gemäß, alle Obſteſſer ſich auch nicht gleich ſind; da einige beſtändig vieles Obſt gerne eſſen, andre weniger, und noch andre noch weniger, ſo können wir die Obſteſſer gar füglich in drey Klaſſen eintheilen. Denn man ſaget: der und der iſt ein ſtarker Obſteſſer; jener ein mittelmäßiger; dieſer aber nur ein geringer Obſteſſer. Und auf dieſe drey Klaſſen begründet man einen Obſtanſchlag am richtigſten.

Es iſt aber noch nicht hinreichend, die Obſteſſer zu Anfertigung eines Anſchlages in drey Klaſſen eingetheilet zu haben, man muß ferner das Maas wiſſen, welches jeder Klaſſe zuzueignen iſt.

In Häuſern, wo alle Tage Obſt gegeſſen wird, kann man am ſicherſten ſolches Maas für jede Klaſſe erforſchen. Und hier haben mich vielfältige Bemerkungen belehret, daß eine Mätze Obſt, in zwey und dreyßig Theile vertheilet, den Grund zum beſten Calcul abgeben könne. Z. E. Eine Haufmätze, oder eine Mätze, die nicht abgeſtrichen, ſondern gehäufet iſt, kann zwey und dreyßig ſtarke Hände voll Früchte in ſich faſſen, wie man ſolches mit kleinern Obſtfrüchten, z. E. Herzkirſchen, finden wird. Nun laſſen ſich Aepfel und Birnen nicht handweiſe hinein oder heraus thun, man muß Stück für Stück hinein legen, und heraus nehmen, um ſolche Früchte nicht anzuſtoßen. Man muß ſich daher hier die Theile in Gedanken einbilden, da ohnehin dieſer Art Früchte bald größer bald kleiner ſind. Immittelſt darf man doch auch nur einige Kernobſtarten, die mit einem Haufen in einer Mätze liegen können, nur abzählen, um mit ſolcher Zahl auch einen Maasſtab anzugeben.

Wenn man Reinettes, oder Borsdorfer Aepfel, von der größern und mittlern Art, unter einander nimmt, ſo werden etwa zwanzig Stück ſolcher Aepfel eine Mätze ausmachen. Bey dieſem Verhältniſſe will ich nun ſtehen bleiben.

Ein geringer Obſteſſer wird von ſolchen zwanzig Aepfeln täglich einen, ein mittelmäßiger zwey Aepfel, ein ſtarker Obſteſſer aber drey Aepfel täglich bey Tiſche eſſen. Der geringe Obſteſſer braucht nun in zehen Tagen eine halbe Mätze, der mittelmäßige eine Mätze, der ſtarke Obſteſſer aber in ſolchen zehen Tagen anderthalb Mätzen. Da die Rechnung mit der Zahl zehen die geſchwindeſte und leichteſte für jedermann iſt, ſo will ein ſolches Decimalmaas beybehalten, um die Monate nicht nur, ſondern auch die ganze Obſtfolge eines Jahres bequem zu berechnen, wobey man in außerordentlichen Fällen, z. E. bey Gaſtmahlen, jeden Tag, als eine fremde Perſon, oder Gaſt, anſehen kann. Der geringere Obſteſſer ſoll mit A, der mittlere mit B, der ſtarke Obſteſſer mit C, vorgeſtellet werden. Hier iſt nun die Rechnung, wobey man den Monat zu dreyßig Tagen nur annehmen will.

Kernobſt.

1)

A.	10 Tage	à	1 Stück	½ Mätze;	im	ganzen	Monate	1½ Mätzen.
B.	—	—	2 —	1 —;	—	—	—	3 Mätzen.
C.	—	—	3 —	1½ —;	—	—	—	4½ Mätzen.

Nun nehme man zur Kernobſtfolge nur acht Monate, etwa vom erſten October bis zum letzten des Maymonats, da man mit dem ſo genannten Herbſtobſte anfängt, und mit dem Winterobſte die Kernobſtfolge beſchließt: ſo wird zur Obſtfolge auf acht Monaten, jeden Monat aber nur zu dreyßig Tagen gerechnet, folgende Rechnung herauskommen.

2) A.

2)

A.	in acht Monaten		$\frac{3}{4}$ Scheffel.
B.	—	—	$1\frac{1}{2}$ Scheffel.
C.	—	—	$2\frac{1}{4}$ Scheffel.

Wenn aber unter den acht Monaten fünfe ſind, die einen Tag mehr über dreyßig haben, und man noch außerdem von jedem Scheffel Lagerobſt in ſo langer Zeit leicht eine Mätze Abgang an verfaulenden Früchten haben kann, ſo würde man die übrigen Tage nebſt dem etwanigen Abgang an faulenden Früchten ſo übertragen.

3)

A.	in acht Monaten	—		$12\frac{3}{4}$ Mätzen.
B.	—	—	1 Scheffel	$9\frac{1}{2}$ Mätzen.
C.	—	—	2 Scheffel	$6\frac{1}{4}$ Mätzen.

Nun muß man aber ferner wiſſen, daß dieſer Anſchlag ſehr mäßig ſey, und nur bey ſolchen Häuſern anzunehmen, wo alle Tage Obſt auf den Tiſch kömmt. Denn hier iſt es nichts ſeltenes, daß die Seltenheit der Früchte den Appetit ſehr reizen könnte. Wenn aber nach einem beſondern Tiſchſyſtem, etwa an ſo genannten Bratentagen, nur Obſt auf den Nachtiſch kömmt, ſo wird die angenommene Rechnung kaum zulangen. Das ſeltnere Obſteſſen machet, daß ſchon mehr darauf gehen muß. Man kann aber nach der angenommenen Decimalrechnung denn ſeine Tage in Zehenern zuſammenbringen, und am Ende zu jedem der zuletzt ausgeworfenen Scheffel nur immer ein paar Mätzen mehr hinzuthun, ſo wird man dabey ſeine Auskunft finden können.

Wenn man Kinder im Hauſe hat, und ſolche als Miteſſende doch auch in ihre Klaſſen bringen muß;

ſo würde man Kinder über drey und unter ſechs Jahren in die Klaſſe A, und Kinder über ſechs Jahren in die Klaſſe B, ſetzen, da man in manchen Jahren überdem noch gewohnt iſt, auch wohl außer der Mittagsmahlzeit Kindern, etwa zur Belohnung ihres Wohlverhaltens, Aepfel oder Birnen zu reichen. Uebrigens ſind obige Berechnungen ſowohl von Aepfeln als Birnen zu verſtehen.

Bey den vorſtehenden Tafelobſtberechnungen iſt aber nur auf die ordentlichen und täglichen Tiſch- oder Hausgenoſſen geſehen worden. Nun frägt ſich aber, wie iſt das Obſt in auſſerordentlichen Fällen, bey Gaſtmahlen, Familienfeſten, Hochzeiten, u. ſ. w. anzuſtellen? Man kann nun wohl ſchwerlich ſeine nicht alltägliche Tiſchgenoſſen, oder Gäſte, auf ein ganzes Jahr wiſſen; daher man nur eine ungefähre Zahl derſelben annimmt, und ſie nach der angenommenen Decimalrechnung in Anſchlag bringt; ſo daß man jeden Tag der vorherausgeworfenen Rechnungen für einen Gaſt gelten ließe.

Ich ſollte z. E. ein Gaſtmahl anſtellen, und dabey zehen Gäſte über meine ordentliche Tiſchgenoſſen haben, ſo nähme ich nach denen in der Rechnung 1) Klaſſe C, angeſetzten zehen Tagen, zehen Perſonen an, und ſagte; zehen Perſonen erfordern zu einer Mahlzeit auf dem Nachtiſche $4\frac{1}{2}$ Mätzen Kernobſt. Sind weniger oder mehr als zehen Perſonen, ſo wird das Maas verhältnißmäßig verringert oder vergrößert.

Daß man aber bey Gaſtmahlen die Klaſſe C. für alle Gäſte überhaupt nur annehmen ſolle, hat dieſes zum Grunde, weil in der völligen Obſtzeit der Aufſatz zu karg herauskommen würde, wenn man die Eintheilung nach den geringern Klaſſen auch annehmen wollte. Es ſieht überdem beſſer aus, wenn noch Obſt

übrig

übrig in den Schüſſeln oder Fruchtkörben gelaſſen wird; und das übrig bleibende Obſt kann für folgende Tage wieder zu einem neuen Aufſatz gebrauchet werden. Nur in den letzten Tagen der Obſtfolge, im Junius, kann der Fall ſeyn, daß man bey feyerlichen Mahlzeiten, bey jeder Perſon, die Klaſſe C, annehmen muß, weil ſodann das Obſt ſchon Seltenheit wird, und zur Stillung des vollen Appetits nicht aufgeſetzet werden kann. Man mache aber denn ſeine Einrichtungen ſo, daß jede Perſon wenigſtens ein Stück bekommen könne. Und da es ſonſt wohl gebräuchlich iſt, daß man das Obſt in ſeinen eigenen Gefäßen herumgehen läßt, damit jeder Tiſchgenoſſe ſich nach Belieben ſelbſt davon nehmen, und auf ſeinem Teller legen könne, ſo muß man, wenn bey der Seltenheit des Obſtes die Früchte in der Klaſſe A, aufgeſetzet werden, die Schüſſeln oder Fruchtkörbe nicht umhergehen laſſen, damit keiner leer ausgehen dürfe. Bey dem Selbſtherausnehmen des Obſtes von den Gäſten können dieſe ſich irren; und da ſie die Zahl nicht überſehen, ſich zu viel nehmen, daß die letzteren nichts bekommen. Dieſer Verwirrung muß der Hausvater oder die Hausmutter zuvorkommen, und in ſolchem Falle jedem Tiſchgenoſſen ſeine Obſtportion auf einem Teller vorlegen und präſentiren. Ein gleiches würde zu aller Zeit nöthig ſeyn, wenn ein Obſtmißwachs das Jahr betroffen, und nur hin und wieder einzelne Stücken haben zuſammengebracht werden können. In letzteren Fällen werden aber immer die Tiſchgenoſſen ſo artig ſeyn, und nachdem jeder von der Hand des Wirths oder der Wirthinn ſeinen Antheil empfangen, ſolchen entweder denen Damen bey Tiſche oder vornehmern und geachtetern Tiſchgeſellſchaftern, wenn dergleichen zugegen ſind, präſentiren, um damit die Tiſchfreuden ſich und andern zu vermehren,

und eine Gelegenheit, zum Beweiſe der Achtung gegen Achtungswerthe Tiſchgenoſſen, nicht zu verſäumen.

Wenn nun aber in vorſtehenden Berechnungen nur allein auf das Herbſt- und Winterobſt geſehen worden, und ſolches theils in Birnen, theils in Aepfeln beſteht, ſo würde die Frage weiter ſeyn, in welchem Verhältniſſe beydes geſchehen, ob etwa eben ſoviel Birnen als Aepfel zur Obſtfolge aufbewahret werden müßten? Dieſe Frage müßte ſich jedes Haus am beſten beantworten, und zwar wo man alle Tage Obſt auf den Nachtiſch bringt. In den meiſten Häuſern werden die Birnen freylich am liebſten gegeſſen, und da thut man denn am beſten, daß der Obſtvorrath in zween Theilen Birnen, und in einem Theile Aepfeln beſtehe; vorausgeſetzet, daß man in der Lage ſey, ſolches Obſtverhältniß treffen zu können. Man muß aber hiebey merken, daß weit mehr Birnen als Aepfel darauf gehen, wenn nämlich ſchmelzende oder butterhafte Birnen, die doch die meiſten Liebhaber finden, den größten Vorrath ausmachen. Denn da Birnen dieſer Art auf der Zunge leicht ſchmelzen, und in puren Saft aufgelöſet werden, ſo gehen von ſolchen noch einmal ſo viel und darüber darauf, als von andern Birnen oder Aepfeln. Ein ſtarker Obſteſſer, dem in den vorhergehenden Anſchlägen drey Stück Birnen oder Aepfel angeſchlagen worden, wird ohne die geringſte Beſchwerung ſeines Magens an die ſechs bis acht Beurrés blancs oder gris und dergleichen verzehren; weil der im Munde aufgelöſete Saft ſolcher ſchmelzenden Birnen kein Magendrücken veranlaſſen kann, und gleichſam nur die Stelle des Getränkes vertreten würde. Es käme alſo bey ſolchem Verhältniſſe des Kernobſtes ſchon ein ſehr vergrößerter Anſchlag heraus, und dieſen könnte man nun immerhin ſo annehmen.

4)

A.	in acht Monaten	1 Scheffel	8 Mätzen.
B.	— —	3 Scheffel	3 Mätzen.
C.	— —	4 Scheffel	12 Mätzen.

Man muß aber hiebey in Acht nehmen, daß dieſer 4te Anſchlag doch einen großen Abfall haben könne, wenn man im October und November Weintrauben aufſetzen kann, weil dieſe es wegen ihres Saftes machen, daß man weit weniger ſchmelzende Birnen würde eſſen wollen.

Die Sorten der ſchmelzenden Herbſt- und Winterbirnen ſind aber bereits in dem vorhergehenden zweyten Kapitel meiſtens bemerket worden. Dieſe ſind hauptſächlich: Herbſtbergamotten Beurré blanc und gris, Virgoulée, Echaſſerie, Craſane, Epine d'hyver, und dergleichen.

Ueberdem hat man aber auch darauf zu ſehen, daß, wie bereits in dem vorigen Kapitel beſaget worden, man mit den Aepfeln am weiteſten, nämlich bis in den Junius hinein, und weiter auskommen könne. Sie müſſen daher nie weniger als den dritten Theil des Lagerobſtes ausmachen.

In Anſehung des Sommerkernobſtes, wenn neben demſelben zugleich Beeren und Steinobſt aufgeſetzet worden, bedarf man keiner andern Klaſſe als nach dem Anſchlag 1) A. Und da ſolches von den Bäumen verſpeiſet werden muß, ſo nimmt man zum Anſchlag nur die Perſonen jedes Tages, deren Maas nach 1) A. ausgeworfen iſt.

Steinobſt und Beeren.

Steinobſt und Beeren kann man, wie eben zuvor von dem Sommerkernobſte iſt geſaget worden, auch nicht

nicht in einem ſolchen Anſchlage, als das Lagerobſt befaſſen. Man kann es daher nur in Anſehung einer jeden Mahlzeit thun, das davon erforderliche Maas für jede Perſon zu beſtimmen, um zu wiſſen, wie viel ſolcher Früchte man zu beſorgen und herbey zu ſchaffen habe: oder ſeine Geldausgabe zu überrechnen, wie der etwanige Preis des laufenden Jahres ſolche mit ſich bringen kann.

Wir wollen aber ebenfalls das einmal angenommene Mätzenmaas auch hierbey zum Grunde legen, da man ſolche in zwey und dreyßig Abtheilungen vertheilet, wie bereits zu Anfange dieſes Kapitels iſt gelehret worden. Theilet man nun die Obſteſſer in drey Klaſſen, ſo käme der Klaſſe A $\frac{1}{32}$; der Klaſſe B $\frac{2}{32}$; der Klaſſe C $\frac{3}{32}$ einer Hausmätze zu. Um nun der angenommenen Decimalrechnung nachzugehen, ſo würde dieſe Berechnung ſo ausſehen.

A.	10 Perſonen	oder	10 Tage	1 Mätze.
B.	—	—	—	2 Mätzen.
C.	—	—	—	3 Mätzen.

An allen Orten und in allen Häuſern werden die erſten Kirſchen im Jahre nicht immer ſo häufig ſeyn, daß ſie zur Klaſſe C kommen können; daher ſie im Anfange nur nach der Klaſſe A werden aufzubringen ſeyn. Und in dieſem Falle wird die Erinnerung wiederholet, daß man die Aſſietten oder Schüſſeln nicht allzu wohl könne herumgehen laſſen, damit die letztern Tiſchgeſellſchafter bey dem Umgange nicht allzu kurz kommen mögen. Bey dem Vorlegen dieſer Früchte kann der Vorleger, oder die Vorlegerinn, denen Geehrteren bey Tiſche nach Erfordern die Portion wohl in etwas vermehrter präſentiren.

Wenn aber die Kirſchen in der Folge der Zeit häufiger zu haben ſind, ſo würde man die bey Tiſche

ſitzenden

ſitzenden Kinder etwa nur allein in die Klaſſen A. und B. ſtellen, alle übrige Tiſchgenoſſen aber nach der Klaſſe C. nehmen; indem die Kirſchen nicht nur faſt ohne Ausnahme von allen Perſonen gern gegeſſen werden, ſondern auch eine größere Menge dieſes Obſtes ohne Beſchwerde des Magens, oder Beſorgniß einer Undienlichkeit, genoſſen wird.

Mit den **Erdbeeren** iſt es eben ſo zu halten, weshalb man ſolche gleichfalls in die Klaſſe C. bringen muß, es müßten denn die erſten des Jahres ſeyn, daß es ihre Seltenheit oder Wenigkeit mit ſich brächte, nach der Klaſſe A. behandelt zu werden.

Johannis- und Stachelbeeren, ingleichen **Heydelbeeren**, ſind weniger geachtet, und ſie können allemal in den drey Klaſſen A. B. C. zum Aufſatz kommen. Mit den **Brombeeren** hat es gleiche Bewandniß.

Hindbeeren und ſchwarze **Maulbeeren** ſind ſchon mehr geachtet; weshalb ihrenthalber eben dasjenige zu beobachten iſt, was von Kirſchen und Erdbeeren geſaget worden.

Kornelkirſchen müſſen den Johannisbeeren kaum gleich geachtet werden, und dürfen nur allein nach der einzigen Klaſſe A. aufgeſetzet werden.

Aprikoſen werden ſehr hoch gehalten. Wenn ſie noch ſelten, und die erſten des Jahres ſeyn, wird man ſie in der Klaſſe A. aufbringen und vorzulegen haben. Sind ſie endlich häufig, ſo geht es damit wie mit den Kirſchen. Nämlich ſie werden ſodann in der Klaſſe C. einzig und allein vorgeſetzet.

Franzöſiſche Pflaumen werden im Anfange den Aprikoſen gleich geſchätzet. In der Folge kommen ſie nach der Klaſſe C. zu Tiſche.

Deutſche Pflaumen müſſen, wenn ſie die erſten und ſehr ſelten ſind, auch in der Klaſſe A. ſtehen.

Zuletzt giebt man ſie nach allen drey Klaſſen A. B. C. geordnet auf den Tiſch.

Pfirſichen werden unter allem Steinobſte am höchſten gehalten. Die erſten müſſen daher nur in der Klaſſe A. vorkommen, ja in der Folge faſt immer. Nicht aller Orten und in allen Jahren kann man beſtändig nach den drey Klaſſen zugleich den Nachtiſch damit beſetzen. Iſt aber die Menge vorhanden, ſo wird man ſie doch allein nach der Klaſſe C. auftragen. Die allerletzten, wenn gleich ſchon die völlige Menge vorher da geweſen, nämlich im October, werden nur nach der Klaſſe A. behandelt.

Weintrauben ſind für manche Perſonen eine ſehr blähende Frucht, weshalb man ſie nach den drey Klaſſen A. B. C. zugleich aufſetzet. Die erſte und letzte Zeit der Trauben kann es endlich machen, daß man ſie nur allein nach der Klaſſe A. aufbringt.

Miſpeln kommen im November und December beſtändig nach allen drey Klaſſen A. B. C. zu Tiſche.

Ueberhaupt hat man von dem Steinobſte, Beeren, auch Sommerkernobſte noch zu bemerken: wenn mehrere Arten dieſer Früchte zugleich aufgeſetzet werden, wie es vielfältig, ſofern kein Miswachs eingefallen iſt, geſchieht, daß alsdenn das Maas jeder Fruchtſorten verringert werden muß. Wenn daher z. E. neben den Pflaumen auch Weintrauben zugleich auf den Tiſch kommen, ſo würde man etwa von jeder Fruchtſorte nur das halbe Maas gebrauchen. Wären Pflaumen, Weintrauben und Birnen zugleich vorhanden, ſo würde von jeder Fruchtſorte nur ein Drittheil zu beſorgen ſeyn: es wäre denn, daß man von jeder Frucht das völlige Maas doch belieben wollte, um von dem Uebergebliebenen für künftige Tage wieder Gebrauch zu machen.

Sonſt

Sonſt könnte ein ſo angenommenes Maas nach obſtehender Berechnung manchen Häuſern zur Norm dienen, wenn ſie mit ihren Gärtnern, oder andern Liferanten, den Accord machen wollten, ihren Nachtiſch alle Tage mit friſchen Sommerfrüchten zu verſorgen.

Nußartige Früchte.

Nun kommen wir wieder auf Früchte, die man, von ihrer erſten Reiſe an, dem Lagerobſte gleich berechnen, und damit ſeinen Anſchlag, da ſie zum Theil länger dauren oder gut bleiben, auf eben ſo viel Monate und noch mehrere machen kann. Wir wollen aber hier nur eine Berechnung auf dreyßig Tage, oder einen Monat, herſetzen; da ein jeder ſo viel Tage oder Monate ſich hinzu denken oder rechnen kann, als es ihm gefällig iſt.

Wallnüſſe, Kaſtanien und **Mandeln** werden aber am beſten nach Zahlenmaaße abgetheilet, und wir wollen von dieſen Früchten dem **geringen Obſteſſer** ſechs Stück, dem **mittelmäßigen** zwölf Stück, und dem **ſtarken Obſteſſer** achtzehen Stück zueignen. Hieraus entſtünde nun folgende Berechnung.

A.	10 Tage zu	6 Stück	ſind in	30 Tagen	3 Schock.
B.	—	12	—	—	6 Schock.
C.	—	18	—	—	9 Schock.

Mit den kleinern nußartigen Früchten, den **Waſſernüſſen, Bart**= und **Zellernüſſen**, wäre es zu weitläuftig, wenn man ſie abzählen wollte. Man kömmt in Anſehung ihrer am beſten aus der Sache, wenn man ſie nach Mätzenmaas nimmt, und ſie wie das Steinobſt klaſſificiret. Alſo auf dieſe Art.

A.	10 Perſonen	oder	10 Tage	1	Mätze.
B.	—	—	—	2	Mätzen.
C.	—	—	—	3	Mätzen.

Geſetzt aber, daß von den nußartigen Früchten nicht das angenommene Maas bey einer Mahlzeit darauf gehe, ſo ſind es daurende Früchte, welche dem Verderben nicht unterworfen ſind, und für folgende Tage gut bleiben. Die Stachel- oder Waſſernüſſe aber machen eine Ausnahme, weil ſie gekocht oder gebraten (geröſtet) auf den Tiſch kommen, und in ſolchem Zuſtande, wenn ſie lange ſo liegen bleiben, ſchimmeln oder verderben. Sie müſſen daher in ſolchem Zuſtande binnen einigen Tagen verzehret ſeyn. Mit den gebratenen Kaſtanien hat es gleiche Beſchaffenheit, und man muß von beyderley Früchten lieber nur ſo viel kochen oder braten, als an demſelben Tage zu einer Mahlzeit können erfordert werden, zumal Kaſtanien, die doch gemeiniglich am liebſten warm gegeſſen werden.

Melonen.

In Anſehung der Melonen läßt ſich nicht eine ſolche Berechnung, als von den Obſtfrüchten, angeben. Denn wenn man ſie auch nach der Zahl nehmen wollte, ſo ſind ſie ſich doch in der Größe gar ungleich. Man kann aber dabey auch auf Klaſſen der Speiſenden Bedacht nehmen, da einige **geringe**, andere **mittelmäßige**, noch andere **ſtarke Meloneneſſer** ſind.

Wo die mehreſten Melonenarten in dem eigenen Garten des Hauſes gebauet werden; oder in großen Städten, wo man ohne Weitläuftigkeit die Sorten finden; oder die erforderdete Zahl der Früchte bald zur Stelle haben kann: da läßt ſich am erſten ein Zah-

Zahlenmaas zuwege bringen, und ausfinden, wie viele Melonen man auf dem Nachtiſche haben könne und wolle. Wenn man ſich aber die Früchte von andern Orten muß zuſenden oder holen laſſen, da wird die Proportion für die Tiſchgenoſſen immer weniger genau heraus zu bringen ſeyn, indem man die Früchte nicht überliegen laſſen darf, damit ſie nicht abſchmeckend und überreif werden.

Wenn die erſten Melonen noch ſehr ſelten ſind, ſo wird man freylich nur eben ſo damit umgehen, als vorhin in Anſehung der allererſten oder letzten Obſtfrüchte des Jahres iſt geſaget worden. In dieſem Falle pfleget der Vorſchneider, oder die Vorſchneiderinn, die Melonen abzuſchälen, und ſolche in ſo viele Schnitte abzutheilen, daß jedem Tiſchgenoſſen davon präſentiret werden könne.

Iſt man weiter im Jahre, und die Melonen ſind nun häufig vorhanden, ſo kömmt es auf die Sorte und Größe der Früchte allermeiſt an. Sind es Netzmelonen, ſo kann man ſolche etwa halb durchſchneiden, und jedem Tiſchgenoſſen eine Hälfte, die nicht abgeſchälet und von Kernen befreyet worden, zueignen; ſo daß noch ganze Melonen übrig bleiben, um denen, die mehr eſſen wollen, annoch nachgeben zu können.

Hätte man aber Kandaluppen in Menge, ſo könnte man jeder Perſon eine ganze Frucht überreichen, und zwar alſo, daß gleichfalls welche übrig bleiben, um davon ſtarken Meloneneſſern noch nachzugeben. Die Kandaluppen haben ohnedem, um ihrer dickern Schelfe willen, weniger eßbares Fleiſch, als die andern Sorten. Die gereifelten Melonen haben auch weniger Fleiſch, als die Netzmelonen.

In der allerletzten Melonenzeit werden die Früchte eben ſo rar und ſchätzbar, wie die allererſten des

Jahres, und denn behandelt man ſie, wie von den allerfrüheſten oben iſt gemeldet worden.

Zuletzt iſt noch zu wiſſen, daß bey den Obſtberechnungen Berliner Maas, deſſen Scheffel 2571 Par. Cubiczoll, der Scheffel aber 16 Mätzen, enthält, zu verſtehen iſt, und im ganzen Buche immer Berliner Maas angenommen werde.

Viertes Kapitel.

Kenntniß der Gewürze und andrer Speiſebedürfniſſe.

Eine angehende Hauswirthinn kann ſich leicht irren und ſchaden, wenn ſie die einzukaufenden Gewürze und einige andre Speiſebedürfniſſe nicht nach ihrer rechten Güte kennt, und ſolche zu unterſcheiden weis.

Gutes und unverfälſchtes Gewürz muß ja zur Würzung der Speiſen weit mehr ausrichten, als ſchlechtes, verdorbenes, oder wohl gar verfälſchtes, womit der rechte Geſchmack der Speiſen ſchwerlich oder gar nicht kann getroffen werden. So müſſen auch Unerfahrne, die das Gute von dem Böſen nicht zu unterſcheiden wiſſen, ihre Unerfahrenheit, oder Unwiſſenheit, büßen; da die ſchlechte Waare ſo theuer als die gute bezahlet wird. Und geſetzt, ſie bilden ſich ein, an einem etwa wohlfeilern Kaufe zu profitiren, wie denn vielmals ſchlechtere Gewürzwaaren in geringerem Preiſe verlaſſen werden; ſo iſt es doch ein leerer, in der bloßen Einbildung beſtehender, Gewinnſt. Denn gutes friſches unverdorbenes Gewürz hat alle ſeine völlige Kräfte noch beyſammen, und es

wird davon ein geringeres Maas zur Würzung der Speiſen erfordert, als von alten verdorbenen Spece-reyen. So haben auch nicht alle, zwar friſche, Ge-würze einerley Kräfte. Es finden ſich Sorten dabey, die meiſtens von ihrem Vaterlande her beſondere Ei-genſchaften haben, und eine die andre immer übertref-fen können. Sogar unſer alltägliches und allerunent-behrlichſtes Gewürz, das Salz, iſt ſich in ſeinen Kräften, oder der Schärfe zu ſalzen, nicht völlig gleich. Und ſo in mehrern. Wer nun Geld aus-giebt, ſollte der nicht für ſein Geld das Beſte haben wollen? Es wird daher in dieſem Werke gar kein überflüßiges Kapitel ſeyn, die Leſerinnen zu unterrich-ten, jedes Gewürz in ſeiner beſten Güte zu kennen, das gute zu erwählen, und das ſchlechte zu verwerfen.

Es ſind aber auch einige andre einzukaufende Speiſebedürfniſſe, welche keine Gewürze ſind, und deren beſte Güte man doch auch wiſſen muß. Z. E. Reis, Mandeln, Roſinen u. ſ. w. Man muß auch verſtehen lernen, dieſe Bedürfniſſe in ihrer beſten Güte zu kaufen, und ſich vor Betrug in Acht zu nehmen; da man ſo leicht gute Waare dieſer Art als ſchlechte in die Hände bekommen kann.

Es werden aber unſre Gewürze in folgende fünf Klaſſen eingetheilet. 1) **Süße.** Der Honig und Zucker. 2) **Saure.** Der Eſſig, Zitronenſaft, und andre friſch ausgepreßte Säfte der reifen Früchte. 3) **Oelichte.** Die Butter, das friſche Fett, Oel. 4) **Salzichte.** Das Kochſalz. 5) **Aromatiſch-balſamiſche Vegetabilien.** Muskaten, Pfeffer, Cubeben, Cardamom, Ingwer u. ſ. w. Nach die-ſer Ordnung will ich die Gewürze durchgehen, und die Leſerinnen damit ſo bekannt machen, daß ſie ihre Güte wohl verſtehen, und ſich vor Schaden hüten können.

A. Süße Gewürze.

1) Honig.

Es iſt ſchon in dem erſten Kapitel dieſes Bandes, vom Einmachen der Früchte, des Honigs, wie er zu verbeſſern, und ihm der eigene Honiggeſchmack zu benehmen ſey, erwähnet, auch zugleich gelehret worden: was Jungfernhonig, Garten- und Waldhonig ſey, und den beyden erſtern Arten der Vorzug eingeräumet worden. Wie nun der Jungfernhonig an der weißen Farbe hauptſächlich erkannt wird, ſo hat man außer der Farbe noch mehrere Kennzeichen der Güte, nämlich den Geruch, Geſchmack, und Schwere oder Dicke des Honigs.

Es ſoll aber der Gartenhonig, welcher goldgelb von Farbe iſt, ſo wie der Waldhonig, oder bey andern Herbſt- oder Winterhonig, welcher nach vergangenem Winter um Marien den Bienen genommen wird, und braun ausſieht, einen angenehmen, lieblichen, und durchaus keinen ſauren Geruch haben, ſüß-ſcharf ſchmecken, lauter und durchſichtig, etwas ſchwer oder dicke, aber nicht fließend, dünne und wäſſericht ſeyn. Der Waldhonig iſt etwas geringer, aber er muß nicht ſauer ſeyn.

Friſcher Honig iſt immer beſſer zum Einkauf anzurathen, als der alte. Und da in guten Honigjahren, oder bey ſtarken Bienenſtänden, der Honig in Fäſſer geſchlagen wird, ſo hat man zu wiſſen, daß der beſte Honig unten im Faſſe gefunden werde, und zwar nach dem bekannten Sprichworte: der beſte Oel oben im Faſſe, der beſte Wein in der Mitte des Faſſes, der beſte Honig aber unten.

Wenn man den Honig von unbekannten oder unredlichen Leuten einkaufet, ſo kann man gar leicht verfälſch-

fälſchten bekommen. Die Verfälſchung des Honigs aber geſchieht mit Hirſen- und Erbſenmehl; in denen Ländern aber, wo viele ſüße Kaſtanien erbauet werden, mit Kaſtanienmehl: wodurch denn, nebſt einem verhältnißmäßigen Waſſerzuſatze, der Betrüger ſeinen Honig gar ſehr vermehret. Einige ſind ſo plump, daß ſie ihren Honig, wenn er zu einzelnen oder mehrern Kannen ihnen aus dem Hauſe abgekaufet wird, mit Roggenmehl verſetzen, wovon er aber, wenn er nicht bald verbrauchet wird, gar geſchwinde ſauer werden kann.

Die Probe des Honigs, zur etwanigen Entdeckung der Verfälſchung, iſt das Feuer; wenn der Honig nämlich über dem Feuer nicht recht ſchmelzen und in Fluß gebracht werden kann. Er iſt alſo verfälſchet, wenn er über einem Feuer immer dicke als ein Brey bleibt. Um Weitläuftigkeit zu vermeiden, darf man nur einen eiſernen oder blechernen Löffel voll Honig über ein Licht halten, ſo wird man die Probe aufs geſchwindeſte vollenden können.

Man kann aber auch die Honigprobe auf dieſem Wege machen. Kochet von dem Honige etwas in einer Pfanne, oder einem Tiegel über Kohlen, und ſchäumet ihn; thut ihn ſodann in ein Glas und ſehet, ob der Honig zu oberſt ganz trübe erſcheine. Geſchieht dieſes, und das Trübe ſinket in dem Glaſe zu Boden, ſo iſt der Honig mit irgend einem fremden Zuſatze verfälſchet worden.

Vielmals iſt es eben nicht der Vorſatz geringer Landleute, mit dem Honige zu betrügen, und Mehl unterzumengen. Allein ſie geben dem Honige, beym ſo genannten Honigſeimen, ſo viel Feuer, und kochen die mit todten Bienen ſehr verfüllten Honigtafeln ſo ſtark: daß der Honig nicht nur einen branſtigen Geſchmack annehmen kann, ſondern auch durch den Un-

 rath

rath von klein gekochten und ausgepreßten todten Bienen ſehr verunreiniget wird, und durch beydes, ſowohl die große Hitze als den Unrath, ganz um ſeinen ſüßen ſcharfen Geſchmack gebracht wird. Geſchmack und Farbe des Honigs verrathen alſo bald die Gewalt, die man unverſtändiger Weiſe dem Honig angethan hat.

2) Zucker.

Es iſt auch beym Einmachen der Früchte des Zuckers in ſo fern gedacht worden, daß man mit dem feinſten am beſten beym Einmachen verfahre.

In Anſehung des raffinirten Zuckers in Hüten findet nun wohl kein Betrug ſtatt, da er nach der Feinheit und dem Gewichte bezahlet wird. Man ſetzet aber die eigentliche Güte des Zuckers darinn; je härter und weißer er iſt, je beſſer iſt er, beſonders wenn er beym Anſchlagen eines Hutes oben an der äußerſten Spitze (denn dieſe Probe eines Zuckerhutes muß uns der Kaufmann, wenn wir in ganzen Hüten kaufen, verſtatten, damit man den Zucker von innen beurtheilen könne) glänzet, und bey dem Anbruch flinkert, auch gleichſam in etwas wie Glas klingt, wenn man mit den Fingern an einem Stückgen ſchlägt.

Dagegen findet bey dem aus dem Zuckerſieden entſtehenden ſo genannten **Zuckerſyrup** deſto mehr Betrug ſtatt. Man findet aber dreyerley Arten des Syrups. 1) **Schwarzer grober Syrup**, welcher dick und brandig iſt, 2) **Baſtortſyrup**, der klärer als der erſte, und 3) **Candisſyrup**, welcher der klärſte und ſchönſte unter allen iſt.

Der Zuckerſyrup wird nun aber, wenn der Honig fehlet, zu Zeiten in der Geſindeküche gebrauchet, ſo wie der gemeine Mann ſich deſſen zum Koffeetrinken bedienet. Der Betrug hiebey iſt aber, daß die Materia-

terialiſten den Syrup gar ſehr mit Waſſer verfälſchen. Dieſe Verfälſchung mit Waſſer aber wird theils durch die zu große Flüßigkeit des Syrups, theils durch eine feine Zunge vermerket, welche das Minderſüße des Syrups, welches durch das untergemengte Waſſer entſtanden iſt, zu unterſcheiden gelernet hat.

B. Saure Gewürze.

1) Eſſig.

Es kann Eſſig aus gar mancherley Säften und Vegetabilien gemachet werden, wie ſolches in der Folge gelehret wird; daher es denn in Häuſern, wo man viel Eſſig verbrauchet, des Kaufens gar nicht bedarf. Doch finden ſich in Städten auch eigene Eſſigbrauer, welche dergleichen Eſſig feil haben. Es kömmt hiebey nur darauf an, daß er ſcharf ſauer, und nicht mit Waſſer verſetzet ſey.

Bey dem **Weineſſig** geſchieht zum alleröfterſten gleiche Betrügerey, daß ſelbiger mit Waſſer gar ſehr verfälſchet iſt. Man wird mit dergleichen Eſſig ſehr betrogen, indem er keine rechte Wirkung auf die damit zu würzenden Speiſen in der Küche oder bey Tiſche haben kann. So dauret auch dergleichen Weineſſig gar nicht lange, und iſt dem ſchnelleſten Verderben ausgeſetzet.

Es kann keine andre Probe des verfälſchten Weineſſigs als die Zunge ſeyn, und die Herrſchaften auf dem Lande müſſen ihre Dienſtboten dazu abrichten, daß ſie ihn bey Abholung deſſelben aus den Städten bey den Materialiſten zuvor koſten, und für keinen andern, als für den äußerſt ſcharfen, das Geld weggeben; da die Herrſchaften nicht immer ſelbſt in der Stadt zugegen ſeyn können, um den einzukaufenden

Weineſſig ſelbſt zu verſuchen. Guter Biereſſig iſt ſchlechtem ſchalen Weineſſig gar ſehr vorzuziehen.

2) Zitronen.

Der Zitronenſaft dienet uns zu einer ſehr angenehmen und gar geſunden Würzung vielfältiger Speiſen, ſo wie die Früchte an ſich ſelbſt, mit Zucker verſüßet, Geſunden und Kranken ein vorzügliches Labſal verſchaffen.

Obſchon hin und wieder unter uns ſtarke ſo genannte Orangerien gehalten werden, ſo ſind ſie doch nicht hinreichend, unſre Keller und Küchen mit genugſamen Zitronen zu verſehen. Es werden uns daher die meiſten in länglichten Kiſten aus Spanien, Italien und Frankreich gebracht, und theils von den Italiänern, theils von den Materialiſten oder Gewürzkrämern geführet.

Wenn einige Familien zuſammenſtehen, und ſich aus den Seeſtädten eine Kiſte verſchreiben, ſo finden ſie darinn 600–800 Stück. Man kann aber leicht dabey Schaden haben, wenn faule Früchte darunter ſind. Denn eine faule Zitrone greift um ſich, und ſticht geſchwinde die ganze Nachbarſchaft an. Wenn man alſo ſich dergleichen Kiſten zu Waſſer kommen läßt, ſo müſſen ſie nicht zu lange unterwegens ſeyn, um ſie bald öffnen zu können, und die faulen heraus zu nehmen, und ſolche eiligſt von den geſunden zu trennen.

Je größer aber die Zitronen ſind, und je dünnere Schalen ſie haben, auch je ſchwerer ſie in der Hand zu fühlen ſind, deſto beſſer hat man die Früchte zu halten. Sind aber die Zitronen allzu groß, dickſchälicht, auch ihrer Proportion nach nicht ſchwer genug, ſo haben ſie viel todtes Mark in ſich, enthalten auch

nicht viel Säure, als warum es uns nächſt der Schale am meiſten bey dieſer Frucht zu thun iſt. Der Zitronenſaft verliert den angenehmen Geruch, wenn er gekochet wird; er muß daher nie eher an die Speiſen kommen, als bis ſie ganz fertig ſind.

C. Oelichte Gewürze.

1) Butter.

Die Landbutter, oder diejenige Butter, welche in hieſigen Provinzen gewonnen wird, reichet nicht zu, die Einwohner alle damit zu verſorgen. Es führen daher die Gewürzkrämer viele und mancherley Butter, welche aus fremden Ländern gebracht wird.

Die ausländiſche Butter aber kömmt aus Holland und Irrland, Hollſtein, Dännemark und Preußen. Die Irrländiſche Butter, wenn ſie ſchon wohlfeiler iſt, als die übrige, wird doch für die ſchlechteſte gehalten, weil ſie mit vielen Unreinigkeiten vermenget iſt.

Die Holländiſche und Hollſteiniſche, worunter auch die Oſtfrieſiſche mit begriffen wird, pfleget man nebſt der Preußiſchen darum gern in der Küche zu Speiſen zu gebrauchen: weil ſie, wie man ſaget, gut fettet, und die Speiſen gut ſchmeckend machet. Unſre einheimiſche May- und Krautbutter ſteht ſolcher an der Seite, da ſie gleiche Wirkung thut. Es kömmt aber die ausländiſche Butter nur ſelten als eigends ſo genannte Tiſchbutter auf den Tiſch. Dies geſchieht nur im Nothfalle, wenn etwa Viehſeuchen im Lande ſind, und ein Mangel an einheimiſcher Butter hiervon hat entſtehen müſſen.

Die Holländer und Hollſteiner laſſen zum öfterſten ihre Butter nicht in ihrer natürlichen Farbe, und ma-

chen ſie mit **Orlean** gelb. Hievon kann es nun kommen, daß die Butter, die zuerſt beym Einkauf einen ſüßen Geſchmack hatte, in einen bittern ausartet, und Unwiſſende nicht begreifen können, woher dieſe Verwandelung der Butter entſtanden ſey.

Es iſt aber die vorgedachte Farbematerie eigentlich ein hefichter Satz einer Tinctur, die von einem Indianiſchen Saamen erhalten wird, und hat eine dunkelröthlich-gelbe Farbe, nebſt einem Violengeruch und etwas anhaltendem Geſchmack, und wird theils in viereckichten Kuchen, theils in runden Klumpen aus Weſtindien gebracht, um in den Färbereyen zum Gelbfärben gebrauchet zu werden.

Wenn die Butter, wie zuvor gemeldet iſt, mit Orlean angefärbet worden, ſo wird ſie in ihrem natürlichen ſüßen Geſchmacke zuerſt gar nicht geändert. In der Folge der Zeit aber geſchieht es ganz unausbleiblich, beſonders in der wärmern Jahreszeit.

Um den Betrug zu erkennen, muß man theils das Anſehen, hauptſächlich aber den Geruch entſcheiden laſſen. Iſt die Butter beym Färben nicht wohl durchgearbeitet worden, ſo können hin und wieder **röthlich-gelbe Streifen** das Färben ſchon verrathen. Am gewiſſeſten aber muß es der **eigene Geruch** entdecken, wenn nämlich die Butter einen **Violengeruch** äußert. Erfahrne können auch wohl durch den Geſchmack das Falſche der Butter entdecken.

In unſern Ländern wird auch Butter in hölzernen kleinen länglichten Gefäßen, den ſo genannten Hoſen, verkaufet, und heißt deshalb Hoſenbutter. Auch dieſe kann öfters falſch und nicht von einerley Geſchmack und Güte ſeyn. Um ſolche nun zu erforſchen, bedienet man ſich eines ſo genannten Butterſtechers, eines von Holz oder Eiſen verfertigten Inſtruments, welches unten her mit eingekrümmten Stacheln verſehen

iſt,

iſt, um die Butter in den Hoſen von dem Boden des Gefäßes hervor zu bringen und zu koſten. Es muß aber den Verkäufern mit dem Butterſtecher nicht der Wille gelaſſen werden, indem ſie damit nur gerade in der Mitte des Gefäßes heruntergehen. Man muß daher nicht in der Mitte oder dem Mittelpuncte des Gefäßes bleiben. Man muß auch daneben an den Seiten des Gefäßes forſchen, da denn die falſche Butter gefunden wird, wenn ſie recht in der Mitte gut iſt. Hier findet man bey Betrügern zuweilen ſchlechtere Butter, oder wohl gar ſolche, die mit Rinds- oder Schöpſenfett vermenget iſt.

In Anſehung der ſo genannten Tiſchbutter, welche von Dorfleuten in den Städten wöchentlich verkaufet wird, iſt ſo leicht kein Betrug zu beſorgen. Man kennt ſeine Leute oder Kunden, und nimmt ihnen ihre Butter in Stücken ab, in ſo fern ſie einen guten Geſchmack, ein gutes Anſehen, und keinen Mangel an Reinlichkeit hat. Es wird aber in einem eigenen Kapitel in der Folge gelehret werden, wie ſolche Butter bereitet werden müſſe.

2) Baumöl.

Baumöl wird aus der reifen Frucht des Oelbaums, den Oliven, in Portugal, Spanien, Italien und Frankreich, gepreſſet, und uns von daher in großen Fäſſern und ſo genannten Pipen zugeführet.

Dieſes Oel muß nicht trübe, dick und geſtockt ſeyn, ſondern wohlriechend, helle und flüßig. Einige ſagen zwar, man ſolle auch auf die Farbe ſehen, daß es von **grüner** oder **weißer** Farbe ſeyn ſoll. Allein dieſe Probe iſt noch nicht die hinlängliche. Man muß dieſe nehmen, welche bey allen Oelen überhaupt die Beſte iſt, nämlich ſolche am Geſchmacke zu erken-

erkennen. Denn man kann die Farben machen wie man will, aber den Geſchmack nicht. Auch der Geruch kann etwas entſcheiden, ob die Oele ranzicht ſind, oder nicht.

Wir haben in Deutſchland viele Vegetabilien, aus denen Brenn- und Speiſeöl gepreſſet werden kann, und einige ſind von ſo guter Beſchaffenheit, daß wir ſie auch als Speiſeöl dem Baumöle völlig an die Seite ſetzen, und des letztern füglich entbehren können, wie hiervon unten in einem beſondern Kapitel gehandelt wird.

D. Salzichte Gewürze.

1) Kochſalz.

Wir haben in Deutſchland viele Salzſiedereyen, welche nicht nur unſer Vaterland mit Salz genugſam verſorgen, ſondern auch noch an auswärtige Länder abgeben können. Es ſind aber die Salze nicht von einerley Güte, und man nimmt folgende Kennzeichen des beſten Salzes in Acht.

1) Die **Weiße**, daß es weiß und rein von Farbe ſey, wie das Hälliſche und Lüneburgiſche Salz. Das Spaniſche Boyſalz iſt grau, das rafinirte Meerſalz iſt auch weiß, das Lüneburgiſche aber übertrifft ſogar noch das Hälliſche in der Weiße.

2) Die **Durchſichtigkeit**, welche gleichfalls von der mineraliſchen Reinigkeit zeuget. Dieſe Güte findet ſich an allen vorgedachten vier Arten, außer daß das Spaniſche Salz etwas dunkler iſt.

3) Die **Kryſtallengeſtalt**, daß das Salz kryſtallenartig und eckicht ſey. Dieſes Kryſtallenartige muß billig mit Unterſchied als ein Kennzeichen des guten Salzes genommen werden: nämlich

daß

daß das Stein- oder gegrabene Salz ganz große Kryſtallen, das Salz aber, welches aus Waſſer und Feuer geſotten wird, ganz kleine Kryſtallen habe. Hiebey bemerket man noch, daß Salpeter und Salz, ſie ſeyn groß- oder kleinſtückicht, ihre Geſtalt behalten, indem der Salpeter allezeit länglicht, und das Salz drey- vier- fünf- und ſechseckicht befunden wird; wiewohl es als gemeines Küchenſalz an ſich jederzeit würflicht anſchießt. Es haben aber nurgedachtes Kryſtallenartige alle oberwähnte vier Salzarten.

4) Die **Leichtigkeit**, denn je leichter ein Salz, oder Erdſaft iſt, deſto weniger hat es Feuchtigkeit bey ſich, und deſto ſchärfer iſt das Salz, wie ſolches unter andern auch der Vitriol zeiget. Das Boyſalz iſt das ſchwerſte, das rafinirte etwas leichter, das Lüneburgiſche noch leichter, das Hälliſche das allerleichteſte.

5) Die **Feſtigkeit**, daß das Salz fein feſte, und ſeine Körner einmal wie das andre behalte, auch bey ſeiner natürlichen Trockenheit locker über einander liege, und nicht wie naſſe Erde oder Sand auf einander falle. In ſolcher Feſtigkeit ſind ſich alle obgedachte Arten gleich.

6) Die **Trockenheit**, durch welche alle Erdſäfte und Salze, als Vitriol und Salpeter, zu ihrer größten Vollkommenheit und Schärfe gelangen, indem durch das Trocknen alle unnöthige Feuchtigkeiten ausgeführet werden; alſo je trockner ein Salz, je ſalzigter iſt daſſelbe. Dieſe Trockenheit iſt aber bey dem Hälliſchen Salze im höchſten Grade, die andern ſind ſchon etwas feuchter, das Spaniſche Salz aber iſt das feuchteſte.

7) **Kleine Körner**, weil ſolche nicht ſo viel Feuchtigkeit als die großen haben, und daher ſchärfer ſeyn,

ſeyn, wie ſolches abermal der Vitriol, wenn derſelbe getrocknet wird, ganz ordentlich zeiget. Das Spaniſche Salz hat die gröſsten, das Hälliſche aber die kleinſten Körner.

8) Der **reine Geſchmack**, daſs das Salz nämlich nicht einen bittern oder übeln Geſchmack habe. Dieſe Reinlichkeit des Geſchmacks nebſt der Schärfe findet ſich am meiſten bey dem Hälliſchen Salze. Das Spaniſche hat einen widerlichen, das raſinirte einen reinen, das Lüneburgiſche aber einen ſcharfen, dabey etwas bittern Geſchmack.

9) Der **Geruch**, daſs das Salz nicht übel oder widrig rieche. Bey dem Spaniſchen Salze iſt der Geruch etwas See- oder Fiſchhaftig, bey den andern drey Arten aber ganz rein.

10) Die **Lauterkeit**, daſs nämlich mit dem Salze nichts vermiſchet ſey, und keine fremdartige Erdſäfte oder Materie bey ſich habe, welches am beſten durch die Zerlaſſung des Salzes in Waſſer und Schmelzung über dem Feuer zu erkennen, wie bey der Probe 13. 14. 16. 17. mit mehrerm gezeiget wird. Es hat aber das Hälliſche Salz die Lauterkeit im höchſten Grade; hingegen zeiget das Spaniſche ſeinen Unflath an, wenn es im Waſſer zerlaſſen wird. Ein gleiches thut auch das raſinirte und Lüneburgiſche, wenn man es mit Rinderblut ſchäumet, oder mit Baumöl ſchmelzet.

11) Die **leichte Auflöſung**, daſs es in Butter und Käſe, wie auch auf Fleiſch und Fiſche, leicht und bald ſchmelze, und von dem Salze nichts ungeſchmolzenes überbleibe. Dieſe Auflöslichkeit zeiget ſich in dem Hälliſchen Salze am beſten, indem es auf Fleiſch und Fiſchen, in Butter und

Käſen leichtlich, das Spaniſche hingegen nimmer völlig, das rafinirte und Lüneburgiſche aber langſam ſchmelzet.

12) Die Geſchicklichkeit zum Einſalzen, daß das Salz dazu brauchbar und dienlich ſey. Das Spaniſche Salz tauget nur allein zum Einſalzen der Seefiſche, das rafinirte iſt auch zum Fleiſch nicht gar zu bequem; das Lüneburgiſche und Hälliſche aber bringen Fleiſch und Fiſche in kurzer Zeit zu Pökel.

13) Das Schmelzen im Waſſer, wobey ſonderlich zu beobachten:

a) Daß das Schmelzen ohne Aufwallung und Giſchen, oder Schäumen, bald geſchehen müſſe.

b) Daß durch das Schmelzen des Salzes im Waſſer, das Waſſer ſeine Farbe behalte, und keine andre Farbe durch fremdartige, im Salze verborgene Dinge bekomme.

c) Daß in dem Waſſer von geſchmolzenem Salze keine oder wenig Unreinigkeit, weder auf dem Boden noch in dem Waſſer, ſich zeige.

d) Daß das Waſſer von dem darinn geſchmolzenen Salze einen guten Geruch und Geſchmack habe.

e) Daß das mit Salz angefüllte Waſſer die Salzwage fein hoch trage; denn je höher es die Wage trägt, je beſſer es iſt.

Bey dem Schmelzen im Waſſer findet ſich, daß das Spaniſche Salz langſam, das rafinirte geſchwinder, das Lüneburgiſche und Hälliſche aber am allergeſchwindeſten ſchmelzen und ſich auflöſen. Vom Spaniſchen wird die Farbe des Waſſers grau; vom Lüneburgiſchen weißlicht; vom

raſinirten und Hälliſchen aber behält es ſeine Farbe. Das Spaniſche und Lüneburgiſche Salz zeiget beym Auflöſen etwas Unreinigkeit, die andern beyden aber nicht.

14) Die **Abſchäumung**, wenn nämlich das Salz in reinem fließenden Waſſer zerlaſſen und zerkochet, und dann mit etwas Rindsblut, wie der Zucker mit Eyerweiß, ſeine Unreinigkeit von ſich zu geben, behandelt wird. Das Spaniſche Salz giebt bey der Abſchäumung einen ſchweren Schaum und Schleim, das raſinirte gleichfalls, das Lüneburgiſche etwas weniger, das Hälliſche aber am allerwenigſten.

15) Das **Knaſtern** des Salzes, wenn es über dem Feuer in irdenen Tiegeln oder eiſernen Pfannen getrocknet wird; da denn, je feſter, dichter und trockener das Salz iſt, je mehr es über dem Feuer knacket oder knaſtert. Es iſt aber bey ſolcher Trocknung des Salzes nicht nur das Kniſtern, ſondern auch die Farbe, die es dadurch bekömmt, zu beobachten; da denn die weiße Farbe vor andern den Vorzug behält, indem ſie die Reinigkeit anzeiget. Nach dieſer Probe kniſtert das Spaniſche Salz, und ſehr heftig, das raſinirte nicht ſo ſtark, das Lüneburgiſche ſehr wenig, das Hälliſche ſtark und faſt unaufhörlich, und bekömmt auch in ſolchem Trocknen die weiße Farbe, da die andern graulich bleiben.

16) Das **Calciniren durch ſich ſelbſt**, wenn ein Salz allein und ohne Zuſatz ſechs bis acht Stunden in einem Schmelztiegel geſchmolzen wird; da man denn durch ſolches Schmelzen ſieht, ob das Salz einen Abgang durch Verbrennung anderer bey ſich führender Dinge bekommen habe. Durch ſolch Calciniren geht dem Spaniſchen

ſchen Salze etwas, dem Lüneburgiſchen und raſinirten weniger, dem Hälliſchen aber das wenigſte ab.

17) **Das Calciniren mit einem Zuſatze**, wenn das Salz mit einem Zuſatze geſchmolzen wird; nämlich wenn man erſtlich zu acht Loth Salz ein halb Loth trockenen Salpeter nimmt, und im Schmelztiegel ſchmelzet, weil man dadurch ſieht, was der davon gehende Rauch für eine Farbe hat. Zum andern, wenn man auf ſolch geſchmolzenes Salz einen Löffel voll Baumöl gießt, und wieder ſchmelzen läßt, da man abermal ſieht, ob es viel oder wenig Unreinigkeit bey ſich habe. In dieſer Probe giebt das Spaniſche Salz eine ſchwarze, das raſinirte und Lüneburgiſche eine blaue, und das Hälliſche eine gelbe Flamme.

18) **Die Dauerhaftigkeit**, daß das Salz ſich wohl halte und nicht leicht ſchmelze, und gleich zerfließe. In dieſem Puncte ſind alle vier Sorten gut, das Hälliſche Salz läßt ſich aber im naſſen Wetter am beſten verführen, löſet ſich auch nicht ſobald auf als die andern.

19) Die Schärfe oder Salzigkeit, daß das Salz dem Menſchen eine durchdringende Empfindlichkeit oder Schärfe, und gleichſam ein mäßiges Brennen anf der Zunge verurſache. In ſolcher Schärfe giebt nun keine der in Vergleichung geſtellter Arten der andern nach, außer daß das Lüneburgiſche Salz eine bittere, das Hälliſche aber eine ſüße Schärfe hat.

20) **Die Erhaltung des Eingeſalzenen**; daß das Salz alles, was damit eingeſalzen wird, wohl erhalte, und vor aller Verderbniß und Fäulung verwahre. Alle vier Salzarten haben dieſe gute Eigenſchaft; das Hälliſche Salz aber

iſt zum Buttereinſalzen das beſte, weil die Butter durchgängig einerley Farbe behält, da hingegen die Däniſche und Hollſteiniſche Butter, welche mit anderm Salze geſalzen iſt, viel weiße Flecken hat.

Aus oberzählten Proben erhellet nun, daß das Spaniſche Boyſalz nach 5 derſelben, das rafinirte und Lüneburgiſche nach 10, das Hälliſche Salz nach allen 20 Proben, gut und bewährt erfunden ſey.

Es hat aber Marperger dieſe Proben des Salzes in ſeinem Kaufmannsmagazin angegeben, und ich habe ſie um ſo lieber hier überſchrieben, damit man über die Güte des Salzes ein gründliches Urtheil fällen könne. Denn man redet von gutem und weniger gutem Salze in den Haushaltungen ſo oft, und weis nicht die rechten Kennzeichen an die Hand zu geben, oder ſein Salz mit andern Salzen auszugleichen.

Sehr oft geſchieht es, daß man von einer und eben derſelben Salzniederlage Salz in die Hände bekömmt, mit welchem eine Hausmutter das nicht beym Kochen ausrichten kann, was ſie ſonſt nach dem Maaße ihrer Augen und Hände damit hat thun können. Beym Einpökeln des Fleiſches, bey dem Salzen der Butter und der Käſe, bey dem Kochen der Seife u. ſ. w. trügt zum alleröfterſten das gewöhnliche Maas des Salzes und bringt Schaden und Verdruß, wenn die Hausmutter gewahr wird, daß ſie ſich mit dem Salzen geirret haben. Verſteht ſie aber nach den vorhin angegebenen Proben, die Güte des Salzes zu erforſchen, ſo kann ſie, zumal auf dem Lande, da man ſeinen Salzvorrath gemeiniglich Tonnen- oder Scheffelweiſe für eine geraume Zeit einkaufet, ihren Einkauf darnach einrichten, oder, falls es die Nothwendigkeit mit ſich bringt, das Salz von den Niederlagen zu nehmen, entweder daſelbſt eine Auswahl mit

Einſicht zu machen, wenn die Sorten verſchieden ſind; oder wenn das Salz genommen werden muß, wie es iſt, in der Küche und im Hauſe ſich damit ſo einzurichten, daß ſie nach ihren zuvor gemachten Proben im Salzen weder zu viel noch zu wenig thun, und durch ihr ſonſt gewöhnliches Maas nicht verführet werde.

Es iſt aber zum beſſern Verſtändniß der in den vorbeſchriebenen Proben in Vergleichung geſtellter Salze noch zu merken: daß das Meerſalz, worunter auch das Franzöſiſche und Portugieſiſche mit verſtanden wird, in denen in einigen Seeſtädten befindlichen Salzſiedereyen rafiniret, und zu weißem Salze geſotten werde. Man bedienet ſich aber in ſolchen Seeſtädten des Lüneburgiſchen Salzes auf den Tafeln allein, des Meerſalzes aber zum Einſalzen allein. Es wird aber das Meerſalz von den Bewohnern der Seeküſten ſo gewonnen, daß ſie das Meerwaſſer zu gewiſſen Zeiten in gewiſſe Behälter oder Kanäle laufen laſſen, woſelbſt es durch die Sonnenhitze und Ausdünſtung zu Salze anſchießet und formiret wird; und zwar in ſolcher Menge, daß man ganze Schiffe damit beladen, und in andre Länder verſchicken kann. Und eben dieſes Salz iſt es auch, deſſen man ſich beym Heringsfange zum Einſalzen der Heringe bedienet.

Ob übrigens, wie viele in der Meynung ſind, unſer deutſches Salz, welches in der Baum- oder Kornblüthe geſotten worden, das Fleiſch und die Käſe, welche damit eingeſalzen worden, leicht madicht mache, ſolches müßte durch genauere Bemerkungen, und zwar von ſolchen, die bey den Salzſiedereyen ſind, und die Zeit des Siedens bemerket haben, ausgemachet werden. Richtig iſt es, daß beſonders die Käſe in vielen Häuſern, in einem Jahre mehr als im andern, von Maden angegriffen werden; ſo daß faſt

keine Käſe dafür daurend, und völlig aufgezehret werden: ungeachtet ſie recht ſtark eingeſalzen, und nach dem Trocknen noch beſonders, vor und nach dem Einlegen in den Aufbewahrungsgefäßen, mit Salzlake beſprenget, oder darinn eingetunket worden. Vielleicht aber, und zwar mit vieler Vermuthung, kömmt dieſes daher, daß mehr wärmere Jahrgänge auch mehr Fliegen zur Anlegung ihrer Eyer an die Käſe als ſonſt hervorbringen, wie denn ein Jahr, wie es bey allen Inſecten iſt, immer mehr Fliegen als ein anderes hat. Vielleicht kömmt es auch daher, daß die Käſe zuweilen in warmen Gemächern, zu andrer Zeit aber in finſtern kühlen Kammern oder Kellern, aufbewahret werden.

2) Salpeter.

Es iſt im zweyten Bande der H. M. gelehret worden, daß man dem Rind- und Schweinefleiſche, den Schinken, Knack- oder Schlackwürſten und Spickgänſen eine ſchöne rothe Farbe ohne Weitläuftigkeit beybringt, wenn man bey dem Einſalzen unter das Salz Salpeter miſchet.

Es kann aber auch das ſonſt gewöhnliche Maas des Salpeters trügen, wenn es demſelben an ſeiner rechten Güte und der daraus entſtehenden Schärfe fehlet, indem er öfters nicht genug gereiniget iſt, und zu viel fremde Materie bey ſich führet.

Die kürzeſte Probe des Salpeters aber iſt, wenn man ein wenig auf ein Holz ſchüttet, und es anzündet. Giebt der angezündete Salpeter einen Knall, ſo iſt noch Salz darinn; giſchet er, ſo ſind noch ölichte Feuchtigkeiten darunter; bleibt nach dem Anzünden Salz zurück, ſo iſt er noch mit vieler irdiſcher Unreinigkeit vermenget; wenn er aber ſchnell und reine ab-

brennt,

brennt, ſo iſt er lauter, gut, und in ſeiner rechten Schärfe, das Fleiſch roth zu beizen. Auch hieran kann man die Schwäche des Salpeters vermerken: Wenn er feucht und naß in den Kramgewürzladen gefunden wird, ſo iſt es ein Zeichen, daß der Salpeter nicht lauter ſey. Doch iſt dieſes Zeichen nicht ſicher genug. Denn man kann den Salpeter auf einem warmen Ofen getrocknet, und die Feuchtigkeit abgetrieben haben.

E. Aromatiſch-balſamiſche Vegetabilien.

1) Muskate.

Muskatennüſſe ſind der Kern einer Oſtindianiſchen Frucht, welcher mit einer dreyfachen Schale umgeben iſt. Um den Kern ſelbſt iſt eine harte, dünne und ſchwärzliche Schale. Ueber dieſer iſt noch eine Decke, welche erſt beſagte Schale nur zum Theil umhüllet, zart und röthlicht von Farbe, eines lieblichen Geruches und aromatiſchen Geſchmackes, die man *Macis* **oder Muskatenblume** nennt. Ueber ſolche iſt noch auswendig eine grüne und zu nichts dienliche Schale.

Es ſind ſonſt zweyerley Arten der Muskatennüſſe, eine **länglichte** und eine **runde**. Erſtere kömmt von den wilden Bäumen, welche man das Männlein nennt, wenig Geruch und Geſchmack hat, und nichts nützet.

Alle Muskatennüſſe werden von den Holländern ausgeleſen und ſortiret. Man vertheilet ſie denn gemeiniglich in **dreyerley Gattungen**. Dieſe ſind 1) **die feinen**, welche die ſchönſten ſind. 2) **Die mittelmäßigen.** Dieſe ſind nächſt den feinen, worunter aber auch oftmals ſchlechte mit unterkommen. 3)

Die Rümpfe, welche Rompen bey den Holländern heißen. Dieſe ſind die ſchlechteſten, höckericht, ſchief und runzelicht, aber doch hart, fett und dauerhaft. Sie werden ſelten oder gar nicht in fremde Orte verführet, und meiſtentheils gebrauchet, ein Oel daraus zu ſchlagen.

Beym Einkauf ſoll man ſolche Muskatennüſſe erwählen, die wohl beblümet, ſchwer und dichte, auch fett, ſonderlich wenn man ſie mit einer glühenden Nadel durchſticht, äußerlich runzlicht, eiſengrau, innerlich blaßgelblicht und braun geadert, als wenn ſie marmorirt wären, und wenn man ſie zerſtößt, einen ölichten Saft geben. Denn dieſes iſt ein Zeichen, daß ſie friſch ſind. Dabey müſſen ſie fein lieblich riechen, wenn ſie geſchälet oder gerieben werden, und wenn man ſie in den Mund nimmt, einen heißen, beißenden, und aromatiſchen Geſchmack haben.

Einige verwerfen diejenigen Nüſſe als untauglich, an welchen oben ein Löchlein zu finden iſt. Dieſes iſt aber ein Irrthum. Denn es iſt keine einzige Muskatennuß, die nicht ein ſolches Löchlein hätte, ob es gleich nicht an allen ſo gut in die Augen fällt. Und dieſes kömmt daher, daß das oben aufſitzende dünne Häutgen noch nicht davon abgenommen oder abgeſtoßen iſt.

Sonſt hat man auch noch ſo genannte **Königsnüſſe**, welche den andern zwar gleich kommen, aber nicht größer als eine dicke Erbſe und ſehr rar ſind. **Mutternüſſe** ſind eine länglichte ſehr große Art, die an den äußerſten Spitzen der Bäume hangen, und deren eine wohl ſo viel, als vier bis ſechs andere wiegt. Sie finden ſich manchmal unter den andern vermengt.

Muskatenblüthe oder Blume, bey den Kaufleuten Macisblume oder Folium, iſt, wie vorhin geſaget worden, die andere Schale, oder Decke der Muska-

Muskatennuß, welche, wenn ſie noch friſch und erſt von der äußerſten Schale entblößet worden, ſo roth wie Scharlach, oder gelbbraun ausſieht. Je älter ſie wird, je mehr verliert ſie die Farbe. Daher kommen zweyerley Sorten derſelben. Die **braune** und **weiße**, welche letztere aber nicht mehr viel Gewürzkräfte hat, und nur wenig tauget.

Die ſo genannte Macis electa, oder finiſſima, das heißt, die ausgeſuchten oder allerfeineſten Muskatenblumen, müſſen fein breitblättericht und recht hoch von Farbe ſeyn, auch ſo wenig kleine Stückgen, als immer möglich, und einen heißen aromatiſchen oder gewürzhaften Geſchmack haben.

Eine der beſten Confitüren haben wir an den noch grün in Zucker oder Honig eingemachten Muskatennüſſen, die Nuces Moſchatae Indicae, **eingemachte Indianiſche Nüſſe**, genennt werden, worunter diejenigen, die im Frühjahre in Zucker eingemachet, und nicht klein ſind, für die beſten gehalten werden. An dieſen ſieht man noch, daß die Nuß in eine dreyfache Schale oder Decke eingehüllet ſey. Es wird aber dieſe Indianiſche Nuß von den Einwohnern der Inſel Banda in Oſtindien eingemachet, und ihre Güte beſteht darinn, daß ſie fein dicke, und ſo friſch als immer möglich ſey, und nicht modericht oder ranzicht ſchmecke.

Der **neue Schauplatz der Natur** giebt dieſem Gewürze den Vorzug vor den Nägelein und Zimmt, und es wird manchen Leſerinnen kein Misfallen ſeyn, deſſen Urtheil davon hier zu leſen. Er ſaget aber alſo. Es hat dieſes Gewürz, wenn es an Speiſen mäßig, und in der Arzneykunſt gehörig gebrauchet wird, ſeinen großen Nutzen. Es wird der ſchwache, und wie man zu reden pfleget, kalte Magen davon erwärmet, die Verdauung befördert, das Erbrechen und der

Durchfall geſtillet; es dienet wider die Blähungen, Colik und Mutterbeſchwerungen. Es ſoll auch den Schlaf befördern; doch iſt dieſes nur von dem allzu häufigen Gebrauche zu befürchten. Sonſt werden die Nerven dadurch vielmehr gereizet, und der Körper erhält dadurch mehr Kräfte und Munterkeit. Die Nüſſe beſitzen wegen des mehrern fetten Beſtandweſens eine mehr gemäßigte Wirkung als die Blumen; doch ſind beyde weniger hitzig, als Nelken und Zimmt, und daher nützlicher zu gebrauchen.

Wenn aber übrigens mit ganzen Nelken und Zimmt viel Betrug vorgeht, indem man ihnen alle gewürzhafte Kraft durch das Abziehen mit Waſſer benehmen kann, ſo ſind doch die ganzen Muskatennüſſe dergleichen Verfälſchungen nicht unterworfen. Es geht wohl ein gewürzhaftes Waſſer über, aber nichts vom Oele. Wer aber geſtoßene Muskatenblumen kaufet, der iſt in Gefahr, daß er bey vielen Kramern Muskatennüſſe darunter geſtoßen bekömmt; als welches eine gewöhnliche Verfälſchung derſelben iſt. Aber die geſtoßenen Nüſſe ſolchergeſtalt vermenget, geben den geſtoßenen Muskatenblumen ein weißlichtes Anſehen, da ſie ſonſt ſchön gelb ausfallen.

2) Nägelein, Nelken, Gewürznelken.

Die **Nägelein** ſind in Oſtindien die Frucht eines Baumes, deſſen Blätter faſt den Lorbeerblättern ähnlich ſind. Die völlig reife Frucht iſt unter dem Namen **Mutternelken**, Anthophylli, bekannt. Man nimmt aber nur die halbreife Frucht, oder vielmehr eine unzeitige Blüthe, und vorzüglich den vor der Blüthe bereits gegenwärtigen Fruchtkeim, welchen wir **Gewürznelke** zu nennen pflegen.

Die

Die ſo genannten **Königsnelken**, Cariophylli regii, ſind die erſten Abbildungen der Blume, und in dem Wachsthume unterdrückten Früchte, welche aus lauter unordentlich gewachſenen Schuppen beſtehen, auch niemals in vollkommene Blumen und Früchte verwandelt werden. Dergleichen Misgeburt wird ſelten erzeuget, an Faden gereihet, und von den Wilden ſtatt der Armbänder getragen, weil ſie der Seltenheit halber hochgeſchätzet werden. Bey uns ſieht man dergleichen hin und wieder in Naturalienkabinettern, und kommen an Farben, Geruch und Kräften den andern Gewürznelken gleich.

Wenn die Nelken abgepflückt worden, ſo werden ſie an der Sonne getrocknet, da denn ihre Farbe dunkelroth iſt. Will man ſie aber ſchwarz haben, ſo werden ſie durch einen ſchmauchenden Rauch getrocknet. Die Knöpfe oder zugeſchloſſenen Blumen fallen bey dem Trocknen oft häufig von ſelbſt ab, und man findet dergleichen viele unter den Gewürznelken, wovon aber dieſe Specerey nicht ganz untadelhaft geachtet wird.

Die **Mutternägelein**, deren zuvor ſchon gedacht iſt, ſind etwas größer, als die Gewürznägelein. Ihr inwendiger Kern iſt hart und zwieſpaltig, nicht ſo ſcharfen Geſchmacks wie die Gewürznägelein; die äußere Schale aber iſt beißend.

Mit dem **Gewürznägelein** geſchieht aber vieler Betrug, da ſie theils mit Waſſer angefeuchtet, und dadurch ſchwerer gemacht, theils aber ihres natürlichen Oeles beraubet, und nur gleichſam von außen durch beygemiſchte gute angeſchmieret und verbeſſert werden. Man muß demnach die magern und ſtockichten Nägelein, die weder Geruch noch Geſchmack haben, verwerfen. Bisweilen iſt wohl die Hälfte unnützer Nägelein, aus welchen das Oel bereits gezogen

iſt, denen guten beygemiſchet, welches bey einer ſo theuern Waare keinen geringen Schaden bringt. Man ſoll daher ſolche Nägelein erwählen, die fein dicke, trocken, leicht zu zerbrechen und von braunrother Farbe ſind, und in die Finger beißen, wenn man ſie zerreibet; auch wenn man ſie mit den Nägeln zwicket, oder eine warm gemachte Nadel hineinſtecket, etwas Oel von ſich geben. Auch iſt es gut, wenn der Fuſt, d. i. der kleine zarte Knopf oben an dem Nägelein, noch daran und nicht ausgefallen iſt; auch wenn dieſer einen heißen, beißenden, und aromatiſchen Geſchmack hat, indem man ihn zerkauet. Geſtoßene Nägelein nehme man auch nicht gern; denn da wird auch allerley anderes ſchlechtere Gewürz beygemiſchet.

Bey dem **Nelkenöl**, welches auch zum Würzen in vielen Häuſern gebraucht wird, hat man ebenfalls Urſache vorſichtig zu ſeyn, um nicht bey deſſen Einkaufe betrogen zu werden.

Es hat aber das **Nelkenöl**, wenn es friſch iſt, eine goldgelbe Farbe; je älter es aber iſt, je röther ſieht es aus. Oefters iſt es mit Terpentingeiſt oder Mandelöl verfälſchet; daher die Probe zu machen, ob ſolches in Waſſer unterſinke, und ſich mit ſtarkem Weingeiſte auflöſen läßt; welches geſchieht, wenn das Oel ächt iſt.

Von den Nelken lehret uns aber der **neue Schauplatz der Natur**, daß man bey dem Gebrauche derſelben, wie auch des Oeles, mehrere Vorſicht, als bey andern Gewürzen nöthig habe, indem ſie nebſt der erhitzenden und ſtärkenden Kraft, auch eine austrocknende Eigenſchaft beſitzen. Man rühmet ſie beſonders wider den Schwindel, Ohnmachten, Kopfſchmerzen, Schwachheiten, der Augen und des Magens. Man pfleget die Nelke bey Lähmung der Zunge zu kauen, oder ſich einen wohlriechenden Athem zu verſchaffen, auch den Zufluß des Speichels zu befördern, welches

letztere

letztere zwar anfangs geſchieht, zuletzt aber eine ſehr beſchwerliche Trockenheit übrig bleibt. Das abgezogene Oel, welches an Schärfe und Stärke faſt alle andere übertrifft, dienet ſonderlich bey Zahnſchmerzen, wenn die Zähne hohl ſind, und bey der Fäulniß der Knochen. Die Mutternelken ſind viel gelinder; die Holländer pflegen ſie friſch mit Zucker zu überziehen, und nach der Mahlzeit zu eſſen.

Dieſer Lehre gemäß muß man alſo mit den Nägelein oder dem Oele davon in der Küche nicht verſchwenderiſch umgehen, um damit einen hohen Geſchmack der Speiſen zu erzwingen. Der Preis beym Einkaufe der Nelken pfleget gemeiniglich zwiſchen Muskatenblumen und Nüſſen ſo zu ſtehen, daß wenn das Loth Muskatenblumen etwa fünftehalb Groſchen, von Nüſſen aber drittehalb Groſchen koſtet, die Gewürznägelein drey Groſchen bezahlet werden.

3) Zimmt, Zimmtrinde, Kaneel.

Zimmt iſt die Rinde eines Baums, der hin und wieder in Oſtindien, der beſte aber daſelbſt auf der Inſel Ceylon wächſt. Es hat aber der Baum eine zweyfache Rinde; die erſte iſt grob und unſauber, die andere aber iſt der eigentliche Zimmt oder Kaneel. Die erſte Rinde wird weggeworfen, die andere, welche erſt grün ausſieht, wird ſauber abgezogen, in viereckichte Stücke zerſchnitten und an die Sonne gelegt, davon ſie nicht nur in einander lauft, als ob ſie mit Fleiß aufgerollet wäre, ſondern auch die ſchöne falbrothe Farbe bekömmt.

Es iſt aber der Unterſchied des Zimmts merklich; indem der ſchlechte von den Holländern faſt die Hälfte weniger, als der beſte verkauft wird.

Ueber-

Ueberhaupt hat man in Ceylon **achterley** Gattungen. 1) Der **ſcharfe ſüße Zimmt.** Dieſer iſt der allerbeſte. 2) Der **bitter anziehende.** 3) Der **Kampferhaftige.** 4) Der **ſandigte.** 5) Der **ſchleimichte.** 6) Der **Niekezimmt**, welcher weder riecht noch ſchmeckt, und von den Ceylonern zur Arzeney ſtark gebrauchet wird. 7) Der **Drommelzimmt**, welcher ſo leicht und zähe iſt, daß die Ceyloner Gefäße und Drommeln (Trummeln) davon verfertigen können. 8) Der **dornichte Zimmt.** Die erſteren der genannten Sorten findet man zu Zeiten vermenget.

Es iſt faſt bey keiner Specerey mehr Betrug als bey dieſer und den Nägelein. Man muß daher den **guten Zimmt** daran erkennen; wenn die Rinde dünne und zart, von gutem Geruch, ſcharfem doch ſüßen und lieblichen Geſchmack, und hoch von Farbe iſt. Wenn das Oel daraus gezogen iſt, ſo verliert die Rinde ihre Schärfe ganz, und man menget gern dieſe falſchen kraftloſen Rinden unter die guten. Nichtkennern verkauft man wohl gar die ausgezogene Rinde ganz allein, ohne gute beygemiſcht zu haben, da ſo viele Gewürzkrämer das Zimmtwaſſer ſelbſt aus der Rinde auf dem kürzeſten Wege zubereiten wiſſen, ohne die Röhren zu zerſtoßen, und ſie aus ihrer Lage zu bringen. Je mehr der Zimmt auf der Zunge beißt, deſto beſſer iſt er. Wenn man den Zimmt zerſtoßen von den Gewürzkrämern holen läßt, ſo iſt man in Gefahr am allermeiſten betrogen zu werden, theils weil man die Farbe nicht mehr beurtheilen kann, theils weil fremdartige Dinge gar zugeſetzet werden können. Gemeiniglich pflegen unterſchiedliche Kramer unter den guten geſtoßenen Zimmt die ſo genannte Zimmtrinde, eine ganz ſchlechte Art, mit zuſtoßen. Und dieſe Verfälſchung wäre noch unſchädlich. Aber man

hat

hat Beyſpiele von Gewiſſenloſen, die wohl gar andere Baumrinde, und was noch ſchlimmer iſt, Ziegelmehl darunter nehmen.

Der ſo genannte **Mutterzimmt** fällt und wächſt unter dem ordentlichen Zimmt, iſt aber dicker und härter, und hat zuweilen einen ziemlich angenehmen Geſchmack; iſt aber meiſtens ohne Geſchmack, und von verſchiedenen Farben. Er wird weit wohlfeiler eingekauft als der rechte Zimmt, und daher gemeiniglich unter den letztern mit untergemenget, welches aber ein gewiſſenhafter Kaufmann zu thun ſich ſcheuet. Man muß aber mit dieſem **Mutterzimmt** die **Caſſienrinde**, Caſſia lignea, nicht verwechſeln. Dieſe iſt auch zuſammen gerollt und etwas dicker als der Zimmt, doch am Geſchmack und Geruch bey weiten nicht ſo ſcharf und ſtark, ſondern etwas ſchleimicht im Munde, iſt auch viel röther als Zimmt, unter welchen ſie auch fällt und wächſt. Sie wird auch unter den rechten Zimmt oft vermenget gefunden.

Nägeleinzimmt iſt eine Schale, welche aus **Bantam** und **China** gebracht wird. Der Baum dieſer Schale iſt eine Art der Nelkenbäume, daher ſie auch Caſſia Caryophillata genannt wird. Sie beſteht aber aus einer dünnen röthlichbraunen und von der äuſſerſten Schale geſäuberten Rinde, welche, wie der Zimmt, in länglich runde Röhren gerollet iſt. Sie hat einen ſcharfen, beißenden und gewürzhaften Geſchmack und einen guten Nelkengeruch. Und aus dieſen Eigenſchaften muß der beſte **Nelkenzimmt** beym Einkauf erkannt werden. Da aber ein großer Betrug damit getrieben wird, ſo darf dieſe Specerey an einigen Orten nicht öffentlich verkaufet werden. Wenn die Rinde dicke, nicht röthlich, auch von der äußern groben Rinde, welche graulicht iſt, nicht geſäubert und

und ohne Geruch und Geſchmack iſt, ſo wird ſie ganz verwerflich..

Der weiße Zimmt heißt eine Rinde, welche ſehr breit und dicke, auch weiß iſt. Sie iſt von einem wilden Zimmtbaum. Ihre Kraft iſt in dem inwendigen dünnen Häutgen. Wenn dieſes abgeſchabet wird, ſo iſt der übrige Theil der Rinde ein kraftloſes Holz.

Es iſt bey der Muskate geſaget worden, daß der Zimmt hitziger ſey als Muskate. Es iſt aber ſonſt der Zimmt unſer lieblichſtes Gewürz, womit wir unſre Milch- Wein- und Obſtſpeiſen uns ſo angenehm ſchmeckend machen. Er ſtärket die Lebensgeiſter, dienet gegen Ohnmachten und ſo genannte kalte Flüſſe des Kopfes, Magens und der Mutter. Auch iſt er gut wider den Eckel, Blähungen und übelriechenden Athem.

4) Pfeffer.

Der **runde ſchwarze und weiße Pfeffer** wächſt in Oſtindien, vornehmlich auf der Inſel *Iava, Sumatra*, in **Malabarien** u. ſ. f. nicht auf Bäumen, ſondern gleich unſerm Hopfen an Ranken, welche ſich an nahe ſtehenden Bäumen hinaufwinden. Die bey einander ſitzende Früchte ſind anfangs grün, roth aber wenn ſie zur völligen Reife gelanget ſind, und haben in friſchem Zuſtande eine glatte Oberfläche. Da aber die Früchte getrocknet werden, und dieſerhalb ſieben bis acht Tage an der Sonne liegen müſſen, ſo wird dadurch die Oberfläche ſchwarz und runzlicht. Und dieſes iſt die Geſtalt unſers gemeinen Pfeffers.

Es iſt noch nicht ausgemacht, ob es natürlichen weißen runden Pfeffer gebe, oder ob dieſer durch die Kunſt bereitet werde.

Der

Der bey uns gebräuchliche **weiße Pfeffer** iſt gekünſtelt und die nämliche ſchwarze Frucht, nachdem die äußerliche runzlichte, ſchwarze Schale abgerieben worden, welches leicht erfolget, wenn ſie in Seewaſſer eingeweichet worden, als wodurch die äußerliche Haut aufſchwillt und zerſpringt, mithin der weiße Kern leicht herausgetrieben werden kann. Er iſt daher auch theurer als der ſchwarze, aber nicht ſo ſcharf und beißend, und wird in manchen Häuſern zerſtoßen mit Salz bey Tiſche vorgeſetzet, wenn man Pfeffer und Salz zu gewiſſen Speiſen, z. E. Schinken, Knackwurſt, Spickgans u. ſ. f. eſſen will.

Es wird aber auch ſolcher weißer Pfeffer in Holland und Frankreich öfters bereitet, auch wohl mit weißer Erde oder Kreide überſchmieret, damit er deſto weißer und glätter ausfalle. Einige wollen doch behaupten, daß es natürlichen weißen Pfeffer gebe, und dieſes ſey die von den Ranken noch unreif abgenommene Frucht.

Der **ſchwarze Pfeffer** wird auch nach den Ländern, wo er wächſt, unterſchieden. Der erſte, beſte und ſchönſte iſt aus **Malabar**, der zweyte aus **Jamby**, und der dritte aus **Baliepatan**. Der erſte iſt mittelmäßig groß und in Menge zu haben, der letzte ſehr klein und trocken, und wird von den Indianern hoch gehalten, von den Europäern aber wenig geachtet.

Der **Jamaikiſche Pfeffer**, oder das an vielen Orten ſo genannte **Engliſche Gewürz** hält gleichſam die Mitte zwiſchen dem ſchwarzen Pfeffer und den Nägelein, und iſt etwa nur halb ſo ſcharf und heiß wie nur gedachte beyde Specereyen. Es zieht ſich aber dieſe Frucht in Anſehung des Geſchmacks am meiſten auf die Nelken. Man nimmt es aber lieber ganz

als

als geſtoßen von den Kramern. Denn unter dieſes thun ſie oftmals geſtoßene Mandeln.

Bey dem Einkaufe des runden Pfeffers hat man darauf zu ſehen, daß die Körner grob, nicht gar zu alt und ausgefreſſen, ſondern voll, ſchwer, ſcharf, nicht zu ſchwarz, auch nicht allzu runzlicht ſeyn. Der Pfeffer wird auch wohl von Betrügern nachgemacht, da er aber leicht zu zerreiben, auch ins Waſſer geworfen wird, oben ſchwimmt, ſo iſt er leicht zu erkennen. Wenn geſtoßener Pfeffer gekaufet wird, ſo kann er leicht mit Paradiskörnern verfälſchet ſeyn; am meiſten aber thun die Kramer geſtoßene Lorbeeren darunter. Der weiße Pfeffer behält ſeine Güte länger als der ſchwarze, und man will behaupten, daß ſolche an die dreyßig Jahre währen können.

Langer Pfeffer iſt auch eine Oſtindianiſche Frucht, die unreif noch ſchärfer iſt als reif, daher ſie grün und unreif auch abgepflücket, und an der Sonne, oder auf dem Ofen getrocknet wird, daher aber auch eine aſchgraue Farbe erhält. Dieſe alſo zubereitete Frucht, wie ſie bey uns verkaufet wird, iſt äußerlich ſchräge, gleichſam ſchneckenförmig geſtreifet, und in netzförmige Erhebungen abgetheilet. Es iſt aber dieſer Pfeffer theurer als der runde Pfeffer, und wird in der Küche eben nicht häufig gebrauchet, mehr aber in den Apotheken.

Der **ambrirte Pfeffer**, Bergerac genannt, iſt in Frankreich ſehr gewöhnlich. Da man nämlich auf weißen, gröblich geſtoßenen Pfeffer etwas Ambraeſſenz ſpritzet, und ſich deſſen ſowohl zu Würzung der Speiſen, als auch in der Apotheke, ſonderlich zu Magenpulvern, bedienet.

Wir bedienen uns aber des Pfeffers am liebſten bey Speiſen, welche uns ſonſt zu weichlich ſchmecken würden. Hier thut er nun wirklich für den Geſchmack

die

die beſte Wirkung. Geräucherter Lachs, roher Schinken, Spickgans, Würſte, weißer Kohl, weiße Rüben, Erbsſuppen, Kraut- und Gurkenſallat, und mehrere dergleichen Speiſen, würden uns wohl ſolche ohne Pfeffer recht ſchmecken und bekommen?

Vom Gebrauche und Misbrauche des Pfeffers ſoll uns der **Neue Schauplatz der Natur** auch Lehrmeiſter ſeyn. Er ſaget: Die Stärkung des Pfeffers äußert ſich ſonderlich in dem Magen und in den Gedärmen; wie denn auch die daſelbſt geſammelten Feuchtigkeiten am beſten davon aufgelöſet werden. Doch kann ſolcher auch daſelbſt wegen ſeiner hitzigen und ſcharfen Eigenſchaft leicht Schaden erwecken, und zur Entzündung Gelegenheit geben. Dergleichen traurige Erfahrungen kann man beym Herrn von Swieten nachleſen. Es wollen einige behaupten, nur der geſtoßene Pfeffer erhitze, der ganze hingegen kühle. Obgleich dieſes ganz falſch iſt, da der ganze Pfeffer den Speiſen, womit ſolche gekochet und gewürzet werden, wirklich einige Schärfe mittheilet: ſo iſt doch ſoviel gewiß, daß der ganze viel weniger Hitze errege, und ſeine Wirkung viel ſchwächer äußere, als der geſtoßene. Man darf daher den Rath derjenigen billig befolgen, welche zu Stärkung des Magens, und Abtreibung der Blähungen, einige ganze Pfefferkörner zu verſchlucken und damit einige Tage anzuhalten, empfehlen. Nicht allein der gemeine Mann, ſondern auch einige Aerzte rühmen den Pfeffer wider die Wechſelfieber. Der Kranke ſoll ſieben bis acht grob geſtoßene Körner vor dem Fieberanfalle einnehmen; weil aber dieſe für ſich noch nicht kräftig genug ſeyn möchten; ſo pflegen einige ſolche mit Brandtwein zu vermiſchen, und beydes zugleich zu verſchlucken. Obgleich dieſes Mittel bisweilen gut ausgeſchlagen, wollen wir doch davor warnen,

oder lieber ſolches gänzlich widerrathen, indem leicht Schaden daraus entſtehen, und **kalte Fieber in hitzige verwandelt werden können.** — Wie oft erlebet man nicht hievon dieſen Unfall unter dem gemeinen Landvolke?

Da übrigens der Pfeffer, nur einige Körner ſchwer, ein großes Schwein tödten kann, ſo muß die Hauswirthinn beym Abwaſchen der Teller die Küchenmagd darauf acht geben laſſen, daß der von der Mahlzeit zurückgebliebene geſtoßene Pfeffer, den man gemeiniglich auf dem Rande der Teller ſich hinleget, nicht unter das Geſpühlicht der Schweine komme, ſondern vor dem Abwaſchen der Teller noch weggenommen, und bey ſeite geleget werde. Gepfefferte Brühen, wenn ſolche unter das Geſpülicht kommen, ſchaden weniger merklich; es wäre denn, daß ſie ſehr ſtark gepfeffert, und gleich unmittelbar, ohne Vermiſchung mit einer Menge Geſpülichts, ganz allein dem Schweine hingegeben werden.

Noch iſt unter uns bekannt, **Taſchenpfeffer, Schotenpfeffer, Spaniſcher Pfeffer;** er wird ſtark in den Gärten unterhalten, und könnte in den meiſten Fällen die Stelle des ſchwarzen runden Pfeffers vertreten; da er faſt noch ſchärfer und hitziger als derſelbe gefunden wird. Die Brandtweinbrenner bedienen ſich öfters dieſer Frucht, den ſchwachen Brandtwein zu verſtärken, und die Eſſigbrauer thun das nämliche zur Verſtärkung des Eſſigs. In der Küche aber würzet man gern die eingelegten Gurken, mit dieſem Taſchenpfeffer. Auch nimmt man ihn zum Kochen der Salzfiſche, deren Geſchmack denn weit angenehmer ausfällt, als wenn man einige gemeine Pfefferkörner bey dem Salzen hinzuthut, wie ſonſt gemeiniglich zu geſchehen pfleget. Man ſollte aber, wie zuvor geſaget, den Gebrauch allgemeiner machen,

da

da bey dem eigenen Anbau ſolcher Specerey die baare Geldausgabe erſparet werden kann.

5) Ingwer, Ingber.

Ingwer iſt die Wurzel einer in Oſt- und Weſtindien wachſenden Pflanze. Man hat **weißen** und **braunen Ingwer**. Dem weißen wird bey der Zubereitung, oder vor dem Austrocknen, die äußerliche Schale abgeſchabet. Wenn der weiße Ingwer lange liegt, ſo wird er, wie bey dergleichen Waare öfters geſchieht, wurmſtichicht; der braune aber nicht ſo leicht, weil er feſter iſt.

Insgemein hält man dies für eine Güte des **braunen Ingwers**, daß er friſch, trocken, nicht leicht zerbrechlich, dabey auswendig, röthlich grau, inwendig ein wenig weiß oder blaßgelb, nicht ſtark zäſericht, aber ſtark riechend, harzicht, und von einem hitzigen, ſcharfen Geſchmacke ſey. Der von den Würmern durchfreſſen, voller Staub, auswendig mit Lehm oder Kreide beſchmieret iſt, tauget nichts.

Der **weiße Ingwer** muß nicht röthlich grau, auch nicht harzigt ſondern ſchön weiß ausſehen, und groß von Stücken ſeyn. Je weißer er ausfällt, je lieber hat man ihn, und er muß völlig dick und nicht mager ſeyn. Auch gilt der weiße vielmehr, als der braune. Im Grunde aber iſt er dem letztern gar nicht vorzuziehen.

Sonſt unterſcheidet man noch den Ingwer nach den verſchiedenen Orten wo er wächſt, als **Braſilianiſchen**, **Zeylaniſchen**, **Chineſiſchen**, oder gar noch nach der Farbe, in ſchwarzen oder blauen, weißen und rothen oder gerbelirten. Die letzte Benennung bezieht ſich auf den Gebrauch, da ſolcher zu beſſerer Erhaltung theils roth, theils weiß gefärbet wird.

 Sonſt

Sonſt iſt auch noch der **Engliſche Ingwer** bekannt, der aber weniger gut iſt; weil er weich, faſelicht, und ſehr bald wurmſtichicht wird, auch ſich nicht recht zu Pulver ſtoßen läßt.

Es iſt allemal beſſer gethan, den Ingwer zum Gebrauch in der Haushaltung ganz einzukaufen, und ihn ſelber klein zu ſtoßen. Der pulveriſirte Ingwer, welchen die Gewürzkrämer halten, iſt öfters ſehr verfälſchet.

Das Urtheil des **Neuen Schauplatzes der Natur** lautet über den Ingwer ſo. Man kann ihn unter die beſten Gewürze rechnen. Er ſtärket den Magen und befördert die Verdauung, vertreibt die Blähungen, erhitzet das Blut, und iſt den mit ſchleimichten und ſtockenden Säften begabten Perſonen auf mancherley Weiſe zuträglich; hingegen ſollen hagere, trockene, vollblütige und gallſüchtige Körper vorſichtig mit deſſen Gebrauche umgehen. Trocken Brod mit geſtoßenem Ingwer beſtreuet, und früh nüchtern gegeſſen, oder Morſellen daraus gemachet, oder mit Mehl vermiſchet, und davon den ſo genannten gebackenen Ingwer bereitet, werden die angeführten Wirkungen am deutlichſten äußern. Wein oder Branntwein auf Ingwer gegoſſen, erfordert ſchon mehr Behutſamkeit.

Sowohl in Oſt- als Weſtindien wird die friſche Wurzel mit Zucker, Honig, oder Syrup eingemachet; womit ſonderlich die Chineſer gut umzugehen wiſſen. Zu Venedig wird auch der getrocknete Ingwer, wenn er zuvor eingeweichet worden, gleichfalls mit Zucker eingemachet und verſendet. Dieſer aber iſt nicht ſo gut, als der friſch eingemachte. Bey dieſem iſt die ſcharfe und hitzige Eigenſchaft merklich gelindert, und daher auch faſt allen Körpern nützlich, und als eine Magenſtärkung anzupreiſen.

6) Car-

6) Cardamum, Cardamome.

Unter dem Namen Cardamum finden wir einige Sorten Früchte, welche der Größe nach von einander unterſchieden ſind, und aus Oſtindien gebracht werden.

1) Die kleine Cardamome, Cardamomum minus. Sie ſitzt in einem kleinen dreyeckichten Bälglein, worinne man, wenn man es eröffnet, ein Haufen Körnlein erblicket, deren jedes noch mit dünnen Häutgen von den andern abgeſondert iſt. Die Körngen oder Saamen haben eine eckichte, meiſtentheils dreyeckichte, runzlichte Geſtalt, ſind äußerlich röthlich gelb, inwendig weiß, von einem ſcharfen, bittern, gewürzhaften, campferartigen Geſchmacke. Die Malabariſchen Früchte werden allen andern vorgezogen, und vorzüglich die kleinſte Gattung hochgehalten. Und dieſe kleinere Cardamome iſt unſer Küchengewürz mehr, als die folgenden Arten.

2) Die mittlere Cardamome; dieſe iſt eine, mehrentheils runde, oben an der Spitze ſtumpf zulaufende, und mit einem kleinen runden Nabel verſehene Frucht, welche übrigens, nebſt ihrem Saamen mit der kleinen Art übereinkömmt, jedoch nicht ſo häufig, als dieſe gebrauchet wird.

3) Die lange Cardamome, Cardam. maius oder longum, iſt eine länglichte, ein bis anderthalb Zoll lange, dünne, dreyeckichte, geſtreifte Frucht, die an der Spitze ſtumpf zuläuft; aſchfarbig, ſchwer zu erbrechen, ſonſt aber, wie die übrigen Arten beſchaffen. Die Saamen ſind länglicht, platt, eckicht, und auf der einen Seite durch eine kleine Rinne getheilet, auch durch verſchiedene Linien überzwerch durchſchnitten. Es ſind aber dieſe Saamen dumpfichter von Geſchmack, als die von der kleinern Sorte, auch nicht ſo annehmlich wie eben dieſelben.

Hierbey hat man noch eine, wiewohl ganz verſchiedene Art, die **Paradieskörner**, Grana Paradiſi, zu bemerken. Sie heißen auch ſonſt von dem Orte, wo ſie häufig wachſen, **Malaguetta** oder **Meleguetta**. Die getrocknete länglichte Frucht iſt von der Größe und Geſtalt einer Feige. Die Saamen liegen auch in drey Fächern und ſind klein, ungleich, eckicht, glänzend, äußerlich röthlich braun, inwendig weiß. Es ſind aber die Paradieskörner auch dem Geſchmacke nach von den Cardamomen verſchieden. Erſtere ſind ſcharf und brennend, wie Pfeffer und Ingwer, denen ſie auch am Geruche gleich kommen; da hingegen die Cardamomen weniger ſcharf und mehr gewürzhaft ſind. Man muß daher beyde nicht mit einander verwechſeln, und überhaupt jene lieber gar abſchaffen, und dieſe allein beybehalten. Da die Paradieskörner weit wohlfeiler ſind als der Pfeffer, ſo werden ſie von betrüglichen Gewürzkrämern, wie oben angezeiget iſt, unter den geſtoßenen Pfeffer gemenget, und mit verkaufet.

Die Schalen und Saamen von den Cardamomen haben faſt einerley Geſchmack und Kräfte. Man pfleget aber die Schalen nicht zu achten, da die Saamen viel wirkſamer ſind, und dieſe daher nur allein zu gebrauchen. Diejenigen, welche des Morgens Thee trinken, und dies Gewürz aus beſondern Urſachen lieben, laſſen die Schalen in dem Theewaſſer ausziehen, um ſie nicht ungenützt wegzuwerfen.

Von dem nützlichen Gebrauche dieſer Specerey ſagt aber der **Neue Schauplatz der Natur** alſo. Die Indianer bedienen ſich der Cardamomen häufig, die Speiſen, beſonders das Fleiſch und die Fiſche damit zu würzen; welches auch bey uns geſchieht. Die Aerzte verordnen ſolche, die Verdauung zu befördern, den Magen und die Nerven zu ſtärken, deswegen auch

einige

einige dieſelben wider den Schwindel, und zu Verhütung des Schlagfluſſes angerathen haben. Sie reizen auch die monatliche Reinigung, und befördern faſt alle Abſonderungen der Säfte. Da ſie aber wirklich von einer ſtarken hitzigen Beſchaffenheit ſind, ſo muß man ſolche vorſichtig und ſparſam, ſonderlich bey vollblütigen Perſonen, gebrauchen.

7) Cubeben.

Die **Cubeben** ſind etwas größer als der Pfeffer, kommen aus Indien, und ſind viel mit Stängeln untermenget; im übrigen dem Pfeffer äußerlich ziemlich gleich, haben einen ſtarken Geruch, und werden auch wohl wegen ihrer langen dünnen Stiele **Schwanzpfeffer** genannt.

Einige derſelben ſcheinen und ſchmecken, als wenn ſie ſchon einmal wären ausgekochet worden.

Es werden aber die Cubeben in zwo Sorten unterſchieden. Einige ſind leicht, runzlicht, und ihr Kern iſt rund und welk; dieſes ſollen unreife Früchte ſeyn. Die reifen aber haben eine glatte Oberfläche, ihr Kern iſt dicke, und die Frucht iſt ſchwer. Dieſe ſind die beſten.

Nach dem **Neuen Schauplatze der Natur** enthalten die Cubeben ein feines, gewürzhaftes, weſentliches Oel. Sie erwärmen, trocknen aber, ſtärken die Nerven, und ſollen vorzüglich dem Haupte und Gehirne dienlich ſeyn; daher man ſie vornehmlich beym Schwindel, Schlagflüſſen und Lähmungen anrühmet. Sie befördern die Verdauung, treiben die Winde, und können überhaupt mit andern Gewürzen in Vergleichung geſetzet werden. Sie haben vor andern nichts beſonders. Gemeiniglich bedienet man ſich der, mit Zucker überzogenen Cubeben, und kauet

 ſelbige.

ſelbige. Unter dem Meth werden ſie auch gern gebrauchet.

8) Lorbeeren.

Die **Lorbeeren** ſind eine bekannte Frucht eines in unſern Orangerien zwar gehaltenen ſchönen Baumes, der aber bey uns mehrentheils unfruchtbar iſt. Es kommen daher die Lorbeeren meiſtens in Säcken aus Italien, und ſie haben ihre rechte Güte, wenn ſie ſchwarzbraun im Brechen, voller Oel, und nicht muchzend oder ſchimmlicht ſind.

Auch die **Lorbeerblätter** ſind eben ſo ſehr, wo nicht noch mehr im Gebrauch, da ſie einen ſtarken gewürzhaften Geruch, und ſcharfen, etwas bittern, etwas gelinde zuſammenziehenden Geſchmack haben. Wie wir die Beeren an mancherley Fleiſchſpeiſen gebrauchen, um denſelben und der Brühe einen angenehmen Geſchmack zu geben, ſo bedienen wir uns der Blätter zu gewürzten Brühen an Fleiſch, Fiſchen, und Wildprätspaſteten. Es werden auch wohl die Speiſen damit garniret.

Nach dem **Neuen Schauplatze der Natur** erhitzen die Lorbeeren mehr als die Blätter, daher auch der Gebrauch davon mehr eingeſchränket iſt. Schleimichte Säfte aufzulöſen, und wenn aus dieſer Urſache die monatliche Reinigung mangelt, können ſie nützlich ſeyn. Herr von **Haller** erinnert, wie die Lorbeeren von den Aerzten nicht genugſam unterſuchet und gehörig geſchätzet werden; vielleicht iſt es aber gut, daß wir derſelben Wirkung nicht recht kennen. Denn vielleicht möchte dadurch mehr Schaden als Nutzen geſtiftet werden, indem man ſchon wahrgenommen, daß ſie das Blut in heftige Wallung ſetzen; und ſie ſind auch wegen der allzu ſtark treibenden

Wirkung längſtens verdächtig geworden. Die Blätter ſind ſicherer zu gebrauchen, und man kann alles von ihnen hoffen, was andere Gewürze zu leiſten vermögend ſind. Man kann ſie zu Pulver reiben, auch als einen Thee trinken, auch den davon bereiteten Trank zu den Klyſtieren gebrauchen. Sie ſollen vornehmlich dem weiblichen Geſchlechte zuträglich, und wider die Mutterbeſchwerungen nützlich ſeyn. Das von den Blättern abgezogene Waſſer ſoll, nach Herrn Cantwells Angeben, ein Gegengift des Kirſchlorbeerwaſſers ſeyn.

9) Saffran.

Der Saffran iſt ein Zwiebelgewächſe, welches aus Orient in Europa verpflanzet worden, und in Ungarn, Oeſterreich, Italien, Frankreich und England jetzt ſtark gebauet wird. Die Blume hat in der Mitte drey oder mehrere purpur- und goldfarbene Zäſerlein, welche das köſtliche Gewürz ausmachen.

Beym Einkaufe dieſer Specerey hat man zu ſehen, auf eine lange und ſtarke Blume, die roth von Farbe, ſtark am Geruch, leicht am Gewichte, und nicht ſchmierig oder naß ſey; auch nicht ſonderlich viel weiße oder gelbe Enden habe. Wenn man den Saffran aber gut aufbewahren will, ſo muß er in Beuteln oder Kapſeln von Papier in einer Kiſte, und zwar an einem trocknen Orte ſo dichte eingepacket werden, daß gar keine Luft dazu kommen könne. Auf ſolche Weiſe kann man ihn bis ins dritte Jahr erhalten.

Es giebt Betrüger, welche den Saffran verfälſchen, indem ſie klein geſchabtes geräuchertes Fleiſch darunter mengen, ingleichen andre gelbrothe Blumen. Man entdecket den Betrug, wenn man ſolchen Saffran in ein wenig Alaunwaſſer beizet, und

ein Läppgen Leinewand darein leget. Auch offenbaret ſich der Betrug, wenn man von dem verdächtigen Saffran ein wenig zwiſchen den Zähnen kauet, und ihn hernach auf der Hand reibet, als wodurch die ſchlechte Farbe des falſchen Saffrans ans Licht kommen wird. Geſtoßenen Saffran muß man nicht gern nehmen. Denn die Verfälſcher thun alsdenn etwas Weinſteinrahm (cremor tartari), oder geriebene Mandeln, oder noch geringere Species darunter.

Wilder Saffran iſt der bekonnte **Safflor**, deſſen Blumen auch rothe und gelbe Fäſergen haben, und darinn dem wahren Saffran gleichen, welcher gar ſehr damit verfälſchet wird. Man bedienet ſich des Safflors aus Sparſamkeit an Speiſen, er iſt aber bey weitem nicht ſo kräftig und würzreich.

Die Arzneykräfte des ächten Saffrans ſind, daß er trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, ſtärket. Er dienet ſonderlich wider das Herzklopfen und Ohnmachten, vertreibt den Schmerz, und befördert den Schlaf. Er reiniget auch das Geblüt, bekömmt dem Magen wohl, zertheilet den Schleim auf der Bruſt, eröffnet die Verſtopfungen der Leber, Milz und Mutter. In der letztern Abſicht wird er auf dem Lande den Sechswöchnerinnen von den Wehmüttern gemeiniglich gegeben; es iſt aber bey keiner Arzeney ſo viel Vorſicht nöthig als bey dieſer. **Das allergeringſte Uebermaas bringt unerſetzlichen Schaden.** Denn der Saffran iſt in gewiſſer Doſis ein zwar ſanftes, aber wahres Gift. Erſtlich bringt er ein unmäßiges Lachen hervor, ſodann ſtürzt er in Schlaf, erreget angenehme Träume, die ſich aber mit dem Tode endigen, und wirket alſo wie ein Opium. Man hat öfters in Gatinois, einem Striche von Frankreich, Perſonen ſterben geſehen, die aus Unvorſichtigkeit auf Ballen, die mit Saffran angefüllet geweſen, eingeſchlafen waren.

Gießt

Gießt man ihn mit Waſſer an, und trinkt viel davon, ſo bringt dieſer Trank die Sinnen in Verwirrung. Sollte das nun, ſaget der Würtenbergiſche Landwirthſchaftskalender, unſre Leute auf dem Lande, die ſich des Saffrans ſo häufig bedienen, nicht vorſichtiger machen? In manchen Küchen des Mittelmannes findet man zu Zeiten auch noch den Fehler, daß der Saffran viel zu ſtark an ein Gericht Eſſen verſchwendet wird. Weniger ächter Saffran muß genugſame gelbe Brühe ſowohl der Speiſe, als auch den angenehmen Geſchmack verſchaffen, wenn es uns darum zu thun ſeyn ſoll. Außer dem ſo genannten Gelbſauer trifft man zu Zeiten in einigen Häuſern Hühner, Tauben, auch Kalbfleiſch mit Korinthen und Zitronen, ſo ſehr mit Saffran überladen, daß der Geruch des Gewürzes das ganze Speiſegemach übernimmt. Der zehente Theil des Saffrans wäre hinlänglich, das Gericht zu färben und zu würzen.

10) Anis.

Anis iſt der Saame eines zwar einheimiſchen Gewächſes, wird aber nicht überall gebauet, und deshalb zum Küchengebrauche eingekaufet. Wenn der Saame grob oder dickkörnicht, rein von Stängeln, auch grün von Anſehen iſt, hiernächſt einen angenehmen aromatiſchen Geſchmack hat, ſo iſt er gut. Wenn er aber alt, oder naß eingeſammlet worden, wird er ſchwarz. Der beſte und meiſte wird in Thüringen gezogen, wiewohl er überall erbauet werden könnte.

Die verſchiedenen Sorten ſind ſonſt der Alicantiſche, Venediſche oder Römiſche, der Ruſſiſche, und wie vorgedacht, der Thüringiſche, ſonderlich aber der Erfurtiſche. Aus Apulien kömmt eine Art Anis, welcher viel größer, aber auch länglichter iſt, als der

Deutſche; hat aber einen ſüßbittern und etwas widrigen Geſchmack.

Sternanis, Aniſum ſtellatum, iſt eine ausländiſche Frucht, welche in der großen Tartarey gegen China häufig wächſt, auch daher **Chineſiſcher** oder **Sineſiſcher Fenchel** von einigen genennt wird. Sein Geruch iſt wie gemeiner Anis, der Geſchmack aber etwas anziehend. Den Namen Sternanis hat er daher, weil die Hülſen, worinn die Saamenkörner ſitzen, die Figur eines ſechs- oder ſiebenſpitzigen Sterns vorſtellen. Der Saame iſt länglicht und glänzend, wie der Leinſaame, aber viel größer. **Badian** heißt er bey den Ruſſen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu ſtärken, und einen reinen Athem zu machen. In unſern Küchen aber wird er eigentlich nicht zur Speiſe gebrauchet, ſondern bey Bruſtbeſchwerungen als Thee getrunken, wie er denn auch zugleich die Kraft hat, den Magen zu ſtärken.

Unſer gemeiner Anis benimmt den ſtinkenden Athem, leget die Winde und Schmerzen des Magens und des Leibes, löſchet den Durſt, ſchärfet das Geſicht, befördert den Schlaf, und iſt den Schwind- und Lungenſüchtigen heilſam. Auch wird er, wie der Coriander, mit Zucker überzogen, und als Confect gegeſſen.

11) Coriander.

Coriander iſt der Saamen eines Krauts von gleichem Namen, welches auch wie der Anis in Deutſchland gebauet wird. Der Saamen oder die Körner ſind rund und hohlgeſtreifet. Die reifen und getrockneten Saamenkörner haben einen angenehmen Geſchmack. Die unreifen Körner haben daran einen

Mangel, und werden daran erkannt, daß ſie weniger dicke, und nicht recht ausgewachſen ſind.

Dieſes Gewürz iſt nicht allen Häuſern beliebt. Wo es aber eingeführet iſt, da nimmt man es unter die Bratwürſte, Sauerkraut und Brod. Da es aber eine giftige Schädlichkeit bey ſich führen ſoll, ſo wird es vor dem Gebrauche in einem irrdenen Geſchirre mit ſcharfem Weineſſig übergoſſen, und an die vier und zwanzig Stunden darinn gebeizet. Hierauf wird der Eſſig abgegoſſen, die Körner getrocknet, und zum künftigen Gebrauche aufbewahret.

Es iſt ſchon zuvor geſaget worden, daß dieſer Saame auch ein Confect abgebe, wenn er mit Zucker überzogen wird.

12) Kümmel.

Im gemeinem Leben werden unter dem Namen Kümmel gemeiniglich zwey zwar nah verwandte, doch gänzlich von einander verſchiedene, in Dolden blühende Pflanzen, öfters mit einander verwechſelt. Das eine Geſchlecht nennt man **Wieſen- oder Feld-kümmel, Weg- Matten- auch Speiſekümmel, Karbe oder Garbe.** Das andre Geſchlecht iſt: **Garten- oder römiſcher Kümmel, langer Kümmel, Pfefferkümmel, Kramer- oder Kram-kümmel.**

In der Küche des Mittelmannes verſteht man aber unter dem Namen Kümmel immer nur die Karbe oder Garbe, und dieſes Gewürz wird an vielen Speiſen mit beſtem Erfolg gebrauchet, indem ſie davon weniger blähend ſind. Z. E. Teltauer Rüben, Sauerkraut u. ſ. f.

Dieſer **Speiſekümmel** wird aber in dreyerley Sorten unterſchieden, der **Deutſche, Nordiſche** und

Eng-

Engliſche. Der letzte ward ehedem für den beſten gehalten, weil er größer war, auch einen ſüßeren Geſchmack haben ſoll. Um dieſen letzteren iſt es uns aber bey einem Gewürze nicht immer zu thun. Manche Speiſen ſchmecken davon zu weichlich, und können vielen Perſonen widerlich werden. In unſern Zeiten iſt der Kümmelbau ſchon höher getrieben, und man ſieht hin und wieder recht großkörnichten einheimiſchen Saamen, ſonderlich wenn beym Reinemachen und Werfen des Saamens der Vorſprung, oder Forderwurf, voraus genommen, und zum Verkauf allein gebracht wird. Es iſt alſo unſer Kümmel in dem Falle freylich nicht ohne Tadel, wenn man alle Körner, die größten und die kleinſten, zuſammenläßt. Denn da man an einigen Speiſen, als an vorhin gedachten Rüben und dem Sauerkraute, den Kümmel ganz und unzerſtoßen anleget, ſo iſt es freylich beſſer, recht große Körner, die volles Mark haben, zu gebrauchen; da auch die kleineſten Körner faſt nur blos Hülſe und wenig würzreich ſind.

Man hat ferner beym Einkauf des Kümmels zum Speiſegebrauch darauf zu ſehen, daß er von Stängeln, von Sande und anderm Unrathe gereiniget ſey, damit man nicht erſt nöthig habe, ſolchen noch in der Küche zu ſieben, oder wohl gar auszuleſen. So gar beym Käſemachen iſt dieſes in Acht zu nehmen, da man öfters alte Käſe ſieht, in welchen die langen Stängel der Kümmelpflanze ſehr in die Augen fallen, und von Reinlichkeit liebenden erſt bey Tiſche herausgeklaubet werden müſſen.

Sonſt iſt von dem Engliſchen Kümmel noch bekannt, daß er zum Brandtweinbrennen, wie ſolches mit dem Deutſchen und Nordiſchen Kümmel geſchieht, gar nicht könne gebrauchet werden, weil er den ſo genannten Spiritus allezeit trübe macht; dagegen der

Nor-

Nordiſche, als welcher beſonders in den Seeſtädten häufig zu dieſem Zwecke angewendet wird, den Brandtwein eben ſo gut, als es von dem deutſchen Kümmel geſchieht, hell und klar werden läßt.

Ich kann aber auch in Anſehung des Kümmels den Leſerinnen die Belehrung des **Neuen Schauplatzes der Natur** nicht vorenthalten. Sie lautet alſo: Der deutſche Kümmel iſt das beſte einheimiſche Gewürze, und wird alle diejenigen Wirkungen verrichten, welche wir von den ausländiſchen erlangen können. Wir müſſen auch unſern Kümmel dem römiſchen oder Kramer-Kümmel vorziehen. Da ſein Geſchmack und Geruch mehr angenehm, und nicht leicht jemanden zuwider iſt. Die Kräfte von beyden ſind ſonſt einerley. Die Karbe, oder unſer Speiſekümmel, erwärmet, treibt die Blähungen, ſtärket den Magen, lindert die Schmerzen in den Gedärmen, ſoll auch den Urin treiben, und den Säugenden die Milch mehren. Die Mädchen in Schweden ſollen, nach Linnäi Zeugniß, dieſen Saamen deswegen häufig genießen, um der Haut eine blaſſe Farbe zu geben. Auch empfiehlt derſelbe den Kümmel in dem dreytägigen Fieber. Wegen des innerlichen Gebrauchs bemerken wir, daß ſolcher leicht das Blut in Wallung ſetze, mithin leicht ſchaden könne, wo kühlende Mittel nöthig ſind. Denn ſowohl dieſer, als der römiſche Kümmel werden in den Apotheken ganz recht zu den vier großen hitzigen Saamen gerechnet. Die beyden andern ſind der Anis und Fenchel. Der äußerliche Gebrauch der zerſtoßenen Saamen bey Kopfſchmerzen, auch zu Magenpflaſtern, und dergleichen iſt allen bekannt. Sonſt wird auch dieſer Speiſekümmel der aber beſonders recht großkörnigt ſeyn muß, mit Zucker überzogen, und als Confect zur Magenſtärkung, vornehmlich nach der Mahlzeit, verſpeiſet.

Der

Der römiſche Kümmel, oder Kramerkümmel wächſt in warmen Ländern, und wird auch wohl in unſerm Gärten zuweilen gezogen, weshalb er auch Gartenkümmel genannt wird. Der friſche, von Farbe grünlichte, vom Geruche ſtarke und etwas widrige, ohne Stiele, ohne Staub und nicht von Würmern, welchen ſolcher ſehr unterworfen iſt, angefreſſene, iſt der beſte.

Die Aerzte bedienen ſich deſſen faſt gar nicht mehr, und erwählen lieber dafür unſern Speiſekümmel.

In der Küche des Mittelmannes iſt ſein Gebrauch, da deſſen Geſchmack und Geruch den meiſten zuwider iſt, von unſerm deutſchen Kümmel ganz verdränget worden. Unter dem gemeinen Landvolke aber iſt er noch nicht abgekommen, welches ihn hin und wieder unter die ſo genannte Oſter- und Pfingſtfladen zu brauchen pfleget.

Der ſo genannte Schwarzkümmel aber gehöret gar nicht zu den beyden obigen Geſchlechten. Er bringt in einem Knopfe einen kohlſchwarzen Saamen, und wird hin und wieder in den Bauergärten gebauet, auch von ihnen wider den Schwindel und Kopfſchwachheiten, Bauchgrimmen u. ſ. f. gebrauchet. Die Wurzel ſtillet das Bluten, wenn ſie zerbiſſen und in die Naſe geſtecket wird.

13) Fenchel.

Der Fenchel wächſt in Frankreich und in der Schweitz wild, bey uns wird er aber auf den Feldern und in den Gärten erzogen. Der in Italien gebauete, trägt größere, auch ſüßere Saamen, und er wird für den beſten gehalten.

Der wahre Italieniſche Fenchel zeuget kurze, fleiſchichte, weiche Stängel, welche vier bis fünf Zolle breit

breit ſind, und ſchmale, gekrümmte, hellgelbe Saamen von einem ſtarken Geruche und ſüßen Geſchmack. Soll nun bey uns guter Fenchel erzogen werden, ſo muß man öfters friſchen Saamen aus Italien kommen laſſen, weil derjenige, ſo von den ſelbſt erzogenen Pflanzen geſammlet wird, gar leicht ausartet. Eine Saat aber kann vier bis fünf Jahre dauern. Es wird aber der Italiäniſche Fenchel mehr der jungen Stängel und Blätter, als Saamen wegen gebauet; da die Blätter unter den Sallat gemiſchet, und die gelblichten Stängel roh, mit Salz und Pfeffer, oder Eſſig geſpeiſet werden. So werden auch die Dolden mit den halbreifen Saamen hin und wieder mit Eſſig und Pfeffer eingemachet, auch zum Einmachen der kleinen Gurken erwählet.

Der Saame war ehedem ein mehr gewöhnliches Speiſegewürz und wird jetzt nicht mehr ſonderlich gebrauchet. In den Bratwürſten wird er noch zuweilen angetroffen. Mehr gebräuchlich aber iſt der Saame als Confect, wenn er zuvor mit Zucker überzogen worden.

Es kann, ſaget der **Neue Schauplatz der Natur**, von dem Fenchel ſonderlich der Magen geſtärket, die Blähungen abgeführet, die Schärfe der Säfte verbeſſert, und der Auswurf der ſchleimichten Feuchtigkeiten auf der Bruſt befördert werden. Auch ſoll der Fenchel ſonderlich die Augen ſtärken; man pfleget deswegen den Saamen zu kauen, um den Hauch aus dem Munde in die Augen zu blaſen, oder ein beſonder Augenwaſſer aus den Stängeln des Fenchels zu verfertigen. Die markigten Stängel werden ausgehöhlet, mit geſtoßenen Zuckerkandis angefüllet, die Oeffnung wieder mit Wachs verſchloſſen, und in den Keller aufgehänget; da denn nach und nach eine Feuchtigkeit herauströpfelt; und mit ſolcher entweder allein, oder mit

Roſenwaſſer vermiſchet, pfleget man die Augen zu benetzen. Daß durch die Blätter und Saamen die Milch bey den Säugenden vermehret, der Stein in den Nieren aufgelöſet, und der Biß von tollen Hunden geheilet werde, iſt wohl eben ſo ungewiß, als daß die ganze Pflanze, in Suppen oder Brühen abgekochet, die fetten Körper mager machen könne.

14) Wachholderbeeren.

Wir bedienen uns der **Wachholderbeeren** zur Würzung einiger Speiſen, beſonders des Wildpräts und des Sauerkrauts, oder ſauren Kohls. Nicht überall findet man ſie in unſern Gärten und Gegenden, weshalb man ſie von den Gewürzkrämern kaufet. Die guten Beeren ſind, fein dicke und im friſchen Zuſtande ohne Runzeln, mehr ſüß als bitter ſchmeckend, und wenn man ſie aufbeißt, von ſtarken angenehmen Geruche. Schlecht aber ſind die Wachholderbeeren, wenn ſie zu alt, mager, eingeſchrumpfen und wenig oder gar nichts von Süßigkeit im Geſchmacke haben.

Die Tugenden der guten, reifen und friſchen Wachholderbeeren ſind, daß ſie wegen ihres bey ſich führenden harzigten und würzhaften Oels, erwärmen, zertheilen, verdünnen, den Schweiß und Urin treiben, den Magen ſtärken, die Verſtopfungen der erſten Wege der Abführung eröffnen, den Stein ausführen, anſteckenden Krankheiten und böſer Luft wehren, wenn ſie im Munde gekauet, oder damit geräuchert wird.

15) Mandeln.

Es iſt der ſüßen dickſchälichten, bey uns wachſenden, Mandeln bereits in dem zweyten Kapitel, wie auch der Krackmandeln eben daſelbſt erwähnet worden.

Es werden die Mandeln aber noch mehr in Oberdeutſchland, am Rheinſtrom, um Landau und andern Orten gezogen. Die meiſten und beſten kommen jedoch aus Italien, Frankreich, Spanien, und Barbados.

Die **Italiäniſchen Mandeln** werden auch **Florenzer**, mehr aber **Ambroſinmandeln** genannt. Die Franzöſiſchen, **Provencer**, die Spaniſchen, **Valenzer**, und die aus Barbados, **Barbadiſche**.

Die **Ambroſinmandeln** hält man für die beſte Sorte; ſie ſind dicker und länger, auch von angenehmern Geſchmack als die andern. Die **Valenzer** Mandeln folgen hierauf, und geben den erſten wenig nach. Die **Provencer** und **Barbadiſche** Mandeln folgen und dieſe letztern fallen ſehr klein. Die ſo genannten **langen Mandeln** ſind die anſehnlichſten unter allen. Die meiſten und bekannteſten Mandeln unter uns aber ſind die **Provencer**.

In der Wahl der Mandeln überhaupt aber ſind diejenigen vorzuziehen, welche friſch, äußerlich gelblicht, glatt und nicht runzlicht, inwendig weiß und hart, aber nicht ſtücklicht, und vom Geſchmacke ſüß und angenehm ſind. Auch müſſen beym Einkauf keine Schalen, Steine und Staub das Gewicht vermehren.

Werden die Mandeln alt, ſo dünſtet die wäſſerichte Feuchtigkeit aus, und die Oeltheilchen verbinden ſich mehr mit einander, wodurch ſie inwendig gelblicht, ölicht, ſcharf, ranzicht, und mehr ſchädlich als nützlich werden. Die von Würmern angefreſſenen taugen auch nichts, indem dadurch das Oel merklich verändert wird. Auch muß man vor dem Gebrauche das äußerliche gelbliche Häutlein abſondern; indem an ſelbigem ein ſtaubichtes harzichtes Pulver hängt, welches nicht nur bey empfindlichen Perſonen

leicht Huſten erregen kann, ſondern auch den guten Geſchmack der Mandeln gar ſehr herabſetzet.

Die **bittern Mandeln** müſſen nur mäßig gebraucht werden, indem ſie, wie im zweyten Bande der H. M. bereits bemerket worden, nicht ohne ſtarken Verdacht der Schädlichkeit ſeyn können. Sie müſſen ſchön hell, braungelb, hart, ganz, und nicht wurmſtichicht ſeyn, auch wenig oder gar keinen Staub haben.

16) Piſtacien, grüne Pimpernüßgen.

Es giebt große und kleine **Piſtacien** in warmen Ländern. Man findet aber bey uns gemeiniglich nur die großen, welche ungefähr einer Haſelnuß gleichen, und man bringt zu uns ſowohl die ganzen Nüſſe, als auch den ausgemachten Kern.

In der Wahl dieſer Frucht hat man auf die friſchen allein zu ſehen, als welche keinen ſcharfen ranzichten Geſchmack haben. Wir bedienen uns aber derſelben gemeiniglich zu Ragouts, Paſteten und Fruchttorten u. dgl. m.

Hier zu Lande handeln die Italiäner mit den Piſtacien, welche ſie Pfundweiſe verkaufen. Man kann ſie gut und friſch eingekauft haben, und doch bald ranzicht bey ſich werden laſſen. Dieſes aber kömmt daher, wenn die Nüſſe vor der Feuchtigkeit nicht genug in Acht genommen worden. Man muß ſie dieſerhalb ſehr trocken halten, wenn ſie gut bleiben ſollen.

17) Pinichen, Kraftnüßgen.

Die **Pinichen** ſind die Frucht einer Fichte, der Pinichenbaum genannt, und man bringt ſie uns aus Italien, beſonders aus der Gegend Ravenna, Frankreich

reich und Spanien, und wir gebrauchen uns derſelben in der Küche zu mancherley Fleiſchſpeiſen, Paſteten und Torten. Beym Einkaufe muß man, wie bey den Mandeln und Piſtacien, zuſehen, daß man keine ranzichte und ungeſunde Saamen bekomme. Man ſoll daher diejenigen wählen, die weiß, groß und dicke, friſch, von der harten Schale und dem braunen Häutchen wohl gereiniget, ſüße, nicht ranzicht oder ſchimmlicht ſind.

Man muß mit den Pinien nicht die Indianiſche **Pinien** oder **Zirbelnüſſe**, die ſonſt **Granadillen** auch **Purgierkörner** heißen, verwechſeln. Dieſer Saame wächſt in Oſtindien, und befindet ſich in den Apotheken als ein Purgiermittel, welches unter die verdächtigen zu zählen, und lieber gar nicht zu gebrauchen iſt. Die Markſchreyer pflegen dieſe Frucht zuweilen unter dem Namen Italiäniſche Perlen zu verkaufen.

18) Roſinen, große Roſinen.

Die **Roſinen** ſind Weintrauben, welche in warmen Ländern, wo ſüßer Wein wächſt, an der Sonne getrocknet werden.

Die **größeſten Roſinen** kommen von Damaskus in Syrien, und werden in Schachteln, welche in großen Kiſten gepackt ſind, der Entlegenheit halber, nur ſelten überbracht, indem ſie leichtlich verderben. Sie ſind ſo groß von Beeren, daß ſie mittelmäßigen Pflaumen nicht ungleich ſind, ſehr ſüß und herrlich von Geſchmack, auch **durchſichtig** und **klar**. Sie haben nur einen, ja oft gar keinen Kern, werden aber doch von den Spaniſchen und Calabriſchen in der Süßigkeit übertroffen, mit welchen ſie auch gern verfälſchet werden. Man nennt ſie übrigens **Cibeben**.

Die großen ſpaniſchen, nennt man auch **blaue Roſinen**, und da ihrer viele über Marſeille nach Oberdeutſchland kommen, ſo heißen ſie auch **Marſeiller-Roſinen.**

Die ſchlechtern und lichtbraunen Roſinen kommen in geflochtenen Körben aus Spanien, daher ſie auch **Korbroſinen** genannt werden.

Stängelroſinen heißen diejenigen, welche noch an ihren Kämmen feſt ſitzen. Wenn die großen Roſinen als Weintrauben in ihren Ländern noch am Stocke hängen, wird der Stiel überzwerg, bis an die Hälfte durchſchnitten, und den Trauben die Nahrung benommen, daß ſie von der Sonnenhitze allgemach welk und trocken werden, da man denn viele an den Kämmen zu Confect ſitzen läßt.

Es beſteht aber die Güte aller großen Roſinen darinn, daß ſie rein, trocken, dicke und nicht mager, hart und derb, und doch ſaftig ſeyn. Die Gewürzkrämer verkaufen oft die allerſchlechteſte Waare, indem ſie veraltete, kleine, magere Roſinen in verdünnetem Zuckerſyrup aufquellen, oder wohl gar nur damit beſprengen, und einſchmieren. Und meiſtens kömmt dieſes daher, daß die großen guten Roſinen ausgeſuchet worden, um ſaure Weine damit aufzuſtutzen, und Landweine in fremde zu verwandeln.

19) Korinthen, kleine Roſinen.

Dieſe Roſinen heißen deshalb **Korinthen**, weil ſie anfangs um Korinth in Griechenland gewachſen, von den Türken aber nicht geachtet worden; bis ſie von den Chriſten weiter, vornehmlich aber auf der Inſel Zante und Zephalonien, fortgepflanzet worden. Sie kommen von ganz kleinen, aber ſehr ſüßen Beerlein, in der Größe unſrer Johannisbeeren. Man läßt

läßt die Beerlein an ihren Stöcken reif und trocken werden, da ſie denn von ſelbſt zuletzt abfallen. Und weil ſie alsdenn von der Erden aufgeſammlet werden, wiewohl man gemeiniglich Tücher unterbreitet, ſo kömmt es daher, daß viel Steingen und Sand öfters darunter gefunden werden.

Die im Auguſt geſammleten Beerlein werden in die Städte gebracht, und durch ein Loch in die dazu verordneten Häuſer, Seraglio genannt, geſchüttet, da ſie denn über einen Haufen ſo feſte zuſammenfallen, daß ſie die Eigenthumsherren mit eiſernen Inſtrumenten von einander reißen müſſen. Hierauf ſchlagen ſie dieſelben in Tonnen oder Ballen, und laſſen ſie von hierzu beſtellten Leuten mit Füßen, die ſie deshalb mit Oel beſtreichen, eintreten. Und hiervon werden ſie eben ſo feſte, wie wir ſie bekommen.

Man muß beym Einkauf diejenigen wählen, welche neu und nicht ſchimmlicht, klein, und in großen Klumpen ſind; d. i. die abgebeeret, und nicht mit Syrup oder Honig beſtrichen und hiervon ſchmiericht ſind. Auch iſt darauf noch zu ſehen, daß die Klumpen nicht umher weiß ausſehen, und folglich von Milben nicht angegriffen ſeyn. Auch müſſen keine kleine Spaniſche Roſinlein mit eingemenget ſeyn. Allzu lange dauren die von den Gewürzkrämern eingekauften Korinthen in unſern Häuſern nicht, nachdem ſie ſchon zu viel Luft bekommen haben. Die aus ihrem Vaterlande in ihren Gefäßen hergebrachten dauren über drey Jahr, wenn ſie darinn verſchloſſen, und ohne Luft geblieben ſind. Bey dem Zugange der Luft bekommen ſie bald Milben, und verlieren ihre Süßigkeit.

20) Reis.

Es ſind viererley Sorten von **Reis**, von denen folgendes zu wiſſen iſt.

Milaneſer oder Mayländiſcher. Er iſt ſehr gut, und beſten Kaufs. Er iſt zuweilen ſo ſchön, als der beſte nur ſeyn kann.

Veroneſer; dieſer wird unter allem Italiäniſchen Reiße für den beſten gehalten, hat aber rothſtreifichte Körner.

Levantiſcher oder Türkiſcher; dieſer Reis iſt ſauber und ſchön, führet aber viel Salzkörner bey ſich.

Caroliner; er wird über England aus Carolina in Weſtindien in den neuern Zeiten gebracht, und immer bekannter. Dieſer iſt über die Maaßen ſchön, von länglichten Körnern, und ſchneeweiß, dabey ganz ohne Hülſen oder rothſtreifichten Körnern.

Bey dem Einkaufe des Reißes muß man Sehen und Riechen zu Rathe ziehen.

In Anſehung des Aeußerlichen iſt dieſes der beſte Reis, der da weiß, grobkörnicht und klar ausfällt. Man muß auch durch den Geruch erforſchen, ob er nicht dumpficht, muchzend oder moderichte riecht. Denn es iſt durch das Kochen der üble Geſchmack hernach nicht zu ändern. Wenn der Reis zu kleinkörnicht und voller Mehl iſt, ſo ſchmeckt er gemeiniglich bitter, und iſt von Milben oder Mehlwürmern angegriffen. Er ſoll alſo, wie vorgeſaget, auch klar ſeyn. Wenn man mit der Hand bey dem Gewürzkrämer in die Reistonnen oder Säcke greift, ſo muß ſie beym Herausziehen ohne Staub oder Mehl erſcheinen.

21) Perlgraupen, kleine Graupen.

Die kleinſten Graupen nennt man gemeiniglich Perlgraupen, weil ſie an Rundung, Reinigkeit und Feinheit den ſo genannten Sandperlen gleichen. Die von Ulm über Nürnberg, Frankfurt am Mayn u. ſ. f. gebrachten, hat man ſonſt für die beſten gehalten.

Es

Es fangen aber unſre Müller hin und wieder an, ſich auch darauf zu legen.

Gemeiniglich kommen die Mehlwürmer in dieſe Perlgraupen, welche ſich denn zum meiſten darinn erzeugen, wenn das rohe Korn, woraus ſie bereitet worden, nicht trocken genug geweſen; oder wenn ſich das Mehl zu ſehr davon abreibet. Dieſes zu verhüten, pfleget man wohl die Graupen ein wenig abzuwaſchen, damit das Mehl abgehe; worauf ſie wieder wohl getrocknet werden müſſen. Auch iſt es beſſer, die Graupen in hölzernen wohlvermachten Schubläden oder Kaſten, als in Säcken oder Beuteln zu verwahren, indem ſie in leztern eher mehlicht werden, als in erſtern.

22) Gries.

Viele Häuſer, wenn ihres Orts Waizen gebauet wird, laſſen den **Gries** ſich ſelbſt machen, da andere ihn kaufen.

Wenn der erſte Gang von der Mühle herabläuft, pfleget man ſelbigen durch ein enges Sieb zu ſichten, und das von der Kleye Abgeſiebte aufzubehalten, und **Gries** zu nennen.

Bey dem Einkauf des Grießes muß man darauf ſehen, daß er nicht allzu mehlicht, und noch etwas körnicht ſey. Es läßt ſich aber der Gries nicht viel über ein Jahr aufbewahren, indem er leicht wurmſtichicht und bitter wird.

23) Haarnudeln, feine Nudeln, Vermicelli.

Haarnudeln kamen ſonſt aus Italien, jezt aber meiſtens aus Nürnberg, und werden aus dem allerfeinſten Mehl bereitet.

Sie ſind theils weiß, theils gelb; die gelbe Farbe haben ſie von Saffran oder Eyerdottern. Die weißen aber ſind die gebräuchlichſten.

Man hat aber die Nudeln in mancherley Form. Es ſind platte, ein paar Finger breite, wie Band. Sie ſind auch wie Federkiele ſtark; auch wie kleine Körner, etwa als Senfkörner. Auch nennt man einige Schneckennudeln, weil ſie die Form kleiner Schnecken vorſtellen. Man nimmt ſie aber nebſt den Bandnudeln in den meiſten Häuſern nicht gern, da beſonders die Schneckennudeln in den Brühen oder Potagen entweder zu hart, oder zu klitſchicht ausfallen. Es ſind daher die dünnen weißen Haarnudeln die vorzüglichſten.

Beym Einkauf muß man diejenigen Haarnudeln erwählen, welche friſch, trocken und helle von Farbe, nicht zerkrümelt, noch von Würmern angegriffen ſind.

24) Stärke, Kraftmehl.

Stärk- oder Kraftmehl kann, wie im zweyten Bande der H. M. gelehret worden, ſelbſt bereitet werden. Man bedienet ſich dieſes Mehls zu feinem Backwerk, auch zum Steifen der feinen Wäſche.

Wenn man aber dieſe ſo genannte weiße Stärke oder Kraftmehl von den Krämern erkaufen will, ſo hat man für die beſte Stärke dieſe zu halten, welche aus groben und doch leichten allerweißeſten Klumpen beſteht, die wohl trocken, kraus, und am Geſchmack nicht ſauer ſind. So müſſen dieſe Klumpen auch, wenn ſie von einander gebrochen werden, nicht ſchimmlicht, ſondern inwendig eben ſo weiß als von außen, auch zart, und nicht zu hart ſeyn, welches letztere geſchieht, wenn das Mehl nicht an der Sonne, ſondern auf dem Ofen getrocknet iſt.

25) Käſe.

Von Landkäſe iſt hier nicht die Rede, als von deſſen guter Zubereitung in der Folge geredet werden ſoll.

Unſre Krämer halten mancherley Sorten von ausländiſchen Käſen. Von der erſten Sorte hält man die **Holländiſchen**, und unter dieſen die **Edamer**, ingleichen die **Emder**, ſonderlich die im May und Junius gemachet werden; ferner die **Eyderſtädtiſchen**, **Limburger** u. ſ. f. Es ſind aber die Holländiſchen Käſe nicht von einerley Güte. Vielmals fallen ſie zähe und lederartig, oder kurz und krümelicht. Wenn man daher einen ganzen Holländiſchen Käſe einkaufen will, ſo muß man in der Mitte ihn anſtechen laſſen, um ihn zu koſten. Man muß auch hierbey ſeinen Geſchmack zu Rathe ziehen. Mancher liebet einen alten Käſe, weil er ſtark ſchmeckt; andre wollen ihn lieber friſch, und nicht ſtark ſchmeckend haben. Es wird aber von den meiſten wohl ſolcher Käſe für gut gehalten, wenn er auf der Zunge wie Butter zerſchmelzet, fett, und nicht gar zu alt iſt.

Wenn man einen ganzen Holländiſchen Käſe hat, ſo muß man darauf ſehen, daß er nicht zu trocken, und daher lieber im Keller gehalten werde. Viele vermeynen den Käſe zu verbeſſern, wenn ſie oben einen runden, etwas tiefen Einſchnitt machen, Wein hineingießen, und die ausgeſchnittene Schale wieder einfügen. Der Wein zieht ſich in den Käſe hinein, und man wiederholet einigemal das Aufgießen des Weines, welcher aber nicht roth, ſondern weiß ſeyn muß, damit die Farbe des Käſes nicht verändert werde.

Uebrigens iſt es ſchon im erſten Bande der **H. M.** geſaget worden, daß guter Landkäſe in den meiſten Häuſern dem Holländiſchen Käſe vorgezogen, und letzterer

letzterer meiſtens nur um der Abwechſelung willen zuweilen gegeſſen werde; außer in Städten, wo es manchmal an gutem Landkäſe ſehr oft mangelt.

Es kann nun dieſer Unterricht verhoffentlich genug ſeyn, unerfahrnen Hausmüttern die einzukaufenden Gewürze, und einige andre Speiſebedürfniſſe, ſo kennen zu lehren, daß ſie die ſchlechten verwerfen, und die guten erwählen.

In Anſehung der meiſten Gewürze hat man die arzeneyiſchen Kräfte derſelben nach einem unſrer beſten Geſundheitslehrer hinzugefüget, damit Hausmütter auf dem Lande damit vorſichtig umgehen, und Misbrauch und Uebermaas vermeiden. Denn auf dem Lande geſchieht es aus Mangel oder Entferntheit der Aerzte, daß man die vorräthigen Gewürze als Hausmittel den Hausgenoſſen ſo gern und oft giebt, aber öfters mehr Schaden als Nützen damit anrichtet.

Im Küchengebrauche der Gewürze werden, wie es bereits im erſten Bande der H. M. erinnert worden, diejenigen Hausmütter für die geſchickteſten gehalten, welche die ausländiſchen Gewürze recht ſparſam, dagegen die einheimiſchen und geſündern Gewürze deſto lieber gebrauchen, und doch einen recht guten Geſchmack der Speiſen herausbringen können. Auch iſt es in den vorhergehenden Bänden dieſes Werkes einigemal geſaget worden, daß man vieles Gewürz erſpare, wenn man ſolches nicht mit kochen läßt, ſondern es erſt kurz vor dem Anrichten der Speiſen anſchüttet. Das Kochen verringert die Kraft der Gewürze, und es wird zu viel erfordert, wenn ein gekochtes Gewürz der Zunge auffallend bleiben ſoll.

Um aber meinen Rath von dem allerſparſamſten Gebrauche der ausländiſchen Gewürze mehr geltend zu machen, will ich zum Beſchluſſe dieſes Kapitels

des,

des, ſchon öfters in dieſem Werke angeführten, ſehr berühmten Geſundheitslehrers Ausſpruch im **Neuen Schauplatze der Natur** anführen. Es werden, wie ich denke, manche Leſerinnen einen ſo ſchädlichen Irrthum in Anſehung des zu häufigen Gebrauchs der hitzigen Gewürze fahren laſſen, und mit ihren, und der Ihrigen Geſundheit und Gelde, beſſer umgehen lernen, oder beſſere Wirthinnen werden können.

Vor Entdeckung der neuen Welt, ſaget unſer Geſundheitslehrer, hatte man ganz andre Gewürze im Gebrauch, und die Römer bedieneten ſich der Dille, Kümmel, Thymian, Liebſtöckel, Knoblauch, Zwiebel und anderer, davon zwar noch einige beybehalten, die meiſten aber durch Zimmt, Nelken, Muskaten, Pfeffer und dergleichen gänzlich ſind vertrieben worden. In wie fern dieſer Wechſel nützlich oder ſchädlich ſey, läßt ſich zwar nicht allgemein beſtimmen, doch leichtlich behaupten: daß man die ausländiſchen Gewürze füglich entbehren könne, wenigſtens nur ſelten, und als eine Arzney zu gebrauchen nöthig habe. Man ſollte ſelbige den Indianern laſſen, damit wir unſer Geld behielten, indem jährlich eine gar anſehnliche Summe Geldes für dieſe Gewürze außer Landes geht. **Viele kaufen ſich durch ihr vielmals mühſam erworbenes Geld, den Tod.** Es iſt ganz gewiß, daß der häufige Gebrauch dieſer Gewürze zu denjenigen Urſachen gehöre, warum das menſchliche Alter immer mehr und mehr abnehme. Die meiſten, wo nicht alle, enthalten viele flüchtige, ölichte, ſcharfe Theile, wodurch ſie das Geblüte ungemein erhitzen, die feſten Theile austrocknen, und zu vielen Krankheiten Gelegenheit geben. Es ſind daher die Gewürze denjenigen, welche ein hitziges Temperament haben, leicht ſchädlich; da ſolche hingegen, bey ſchwammichten, und mit zähen Säften begabten Menſchen eher

nützlich

nützlich ſeyn können, wenn der Gebrauch davon mäßig eingerichtet wird. Unſre inländiſchen Gewürze können auch ſchaden; Senf und Zwiebeln werden den Körper endlich auch angreifen, wenn der Genuß davon häufig und täglich geſchieht; doch ſind die meiſten viel gelinder, und ſchicken ſich daher mehr für alle Menſchen. Ueberhaupt ſoll man wiſſen, daß alle Gewürze Arzney, und ſelbige auch als dergleichen, das iſt, ſelten und nur nach den Umſtänden zu gebrauchen ſind, welches ſogar von dem Küchenſalze, welches doch das gemeinſte und gebräuchlichſte Gewürze iſt, behauptet werden kann; indem deſſen Misbrauch eine Gelegenheit zu Krankheiten abgiebt. —

Erinnert man ſich nun hierbey zurück an dasjenige, was bereits in den diätetiſchen Regeln des vorhergehenden Bandes iſt geſaget worden, und ſetzet hinzu den Gebrauch der erhitzenden Getränke, als des Weines und andrer geiſtigen Liqueurs: ſo wird man hochgewürzte Speiſen auf keinerley Weiſe entſchuldigen, und für unſchädlich anſehen können.

Fünftes Kapitel.

Oel aus einheimiſchen Vegetabilien.

Es werden in vielen Gegenden unter uns Pflanzen gebauet, um Oel daraus zu preſſen, dergleichen z. E. Sommer- und Winterrübſen bisher die gemeinſten ſind. Wir haben aber nicht wenig inländiſche Gewächſe, deren Saamenkörner theils zum Brennen, theils zum Eſſen, Oel geben, welches das ausländiſche vollkommen entbehrlich machen kann.

Es ſind aber einige Oele, die wir wirklich unter die feinen inländiſchen ſo zu rechnen haben, daß wir ſie nicht nur an die Stelle des Baumöls ſetzen können, ſondern auch gar vorziehen müſſen.

Ich weis nicht, woran es liegt, daß es mit dieſen letztern unter uns keinen Fortgang haben will, da man doch in Frankreich, und vornehmlich in Dauphiné, den Wallnußbaum ſehr häufig zieht, um von den Nüſſen recht vieles Oel zu gewinnen, wie es auch wirklich daſelbſt geſchieht, ungeachtet das Baumöl daſelbſt ein Landesproduct iſt, und allda ſehr wohlfeil verkaufet wird. Soll es denn unſer Schickſal immerhin wollen, daß wir Ausländern zinſen, und ihnen unſer Geld geben, da ſie von dem ihrigen uns nichts zuwenden?

Vielleicht bin ich ſo glücklich, die Hausmütter rege zu machen, daß ſie die Hausväter erinnern und aufmuntern, ihnen für Baumöl baare Geldausgabe zu ſparen, und auf ſolche inländiſche Gewächſe zu halten, wodurch Brenn- und Speiſeöl in ländlichen Haushaltungen ſelbſt gewonnen werden könne.

Die bisherige Unachtſamkeit der Hausväter, unſre inländiſche Oeltragende Pflanzen beſſer und allgemeiner zu benutzen, ſcheint mir wohl daher zu kommen: daß erſtere es ihren Hausmüttern meiſtens allein überlaſſen, Oel zu kaufen und anzuſchaffen, wie ſie es zu ihren Hausbedürfniſſen nur erlangen können. Letztern iſt alſo die Geldausgabe für Oel zwar überlaſſen, aber ſie machet doch einen ſehr großen Artikel in der Wirthſchaft aus, welchen die Hausmütter freylich denn größtentheils alleine nur überſehen und wiſſen.

Es fehlet den meiſten Hausmüttern auf dem Lande zur Zeit nur noch an der Kenntniß unſrer einheimiſchen Gewächſe, welche ein eben ſo feines und ſchmackhaftes Oel, als das Baumöl ausgeben. Es fehlet

fehlet ihnen aber auch zugleich an der Wiſſenſchaft, wie die Oelſaamen zu behandeln ſind: daß beym Preſſen und Aufbewahren des Oels ein ausländiſches Product völlig gemiſſet werden könne. Man muß wiſſen, nicht nur das ungefähre, von den Saamenkörnern zu erlangende, Maas des Oels, ſondern auch das rechte Verfahren beym Preſſen, wenn man das rechte Maas des Oels erwarten darf, und allenfalls den Oelſchläger ſeines Orts darinn unterrichten. Man muß endlich auch wiſſen, ob und in wie ferne dieſes oder jenes erhaltene Oel noch einer Verbeſſerung fähig ſey, um es zum Verbrennen und Verſpeiſen nützlicher zu machen. Ueber alle dieſe Puncte nun ſollen die Leſerinnen belehret werden.

A. Anzeige einheimiſcher Oeltragender Pflanzen.

1) Rübſen.

Rübſen iſt unter den Oeltragenden Pflanzen die gemeinſte und bekannteſte, welche ſeit vieler Zeit in Sachſen und Thüringen, im Magdeburgiſchen und Anhältiſchen recht ſtark gebauet worden, um Oel zum Brennen davon zu gewinnen. In denen der Oſt- und Nordſee zu näher gelegenen Deutſchen Ländern hat ſich der gemeine Mann des Fiſchtrahns immer noch bedienet, weshalb gedachte Oelpflanze daſelbſt noch nicht ſonderlich gebauet wird. In vielen Gegenden weis man noch nicht einmal, was Rübſenöl für Oel ſey, da es doch dem Trahne in der Lampe ſehr vorzuziehen iſt, indem es bey weitem nicht ſo dampfend und übelriechend iſt. Aber auch aus dem Grunde iſt Rübſenöl dem Fiſchtrahne vorzuziehen, weil es ein inländiſches Product iſt, und kein Geld für Lampenöl an Ausländer gegeben werden darf.

Der Rübſen iſt entweder Sommer- oder **Winterrübſen.** Erſterer wird ſpät im Frühjahre, um Walpurgis, wenn nichts mehr von Nachtfröſten zu beſorgen ſteht, im ſtarken ſowohl, als guten mittelmäßigen Boden, welcher gut gedünget iſt, ausgeſäet.

Winterrübſen wird in eben ſo gutem Acker vor Winters, vier bis fünf Wochen vor Michael ausgeſäet, und wird vierzehen Tage nach Johannis bereits reif. Sein Saame giebt mehr Oel, als der von Sommerrübſen. Dieſer kann ſechszig- jener neunzigfältig tragen.

Dem Winterrübſen iſt noch eine nahe verwandte Oelpflanze, der **Rabs** oder **Rebs**, beyzufügen. Dieſer iſt weit dauerhafter in den Winterfröſten als erſterer, auch ſind ſeine Saamenkörner größer. Er giebt ein Fünftheil mehr an Oele als der Winterrübſen.

Von dieſen drey erwähnten Oelſaamen werden auf einen Morgen Acker zwey Mätzen ausgeſäet. Man verſteht aber hier, wie immer, Berliner Maas, und Brandenburgiſchen Ackergehalt. Ein Brandenburgiſcher Morgen aber enthält 180 Quadratruthen. Oder, wo zwey Scheffel Waizenſaat ausfallen, da werden zwey Mätzen vorgedachter Oelſaamen ausgeſäet. Man rechnet aber gemeiniglich auf einen Brandenburgiſchen Morgen zwey Scheffel Waizenausſaat.

Bey Ausſäung ſolcher und einiger andrer eben ſo kleinen Sämereyen kömmt es ſehr auf einen geſchickten Sämann an, der den Saamen überall gleich vertheilen könne. Man kann ſolche Geſchicklichkeit nur von wenigen erwarten; dieſerhalb muß man folgende Auskunft erwählen. Es werden unter die zuvor angegebene zwey Mätzen Saamen dreyßig Mätzen wohl getrocknete mürbe Erde, die recht zart und keine Klümpe oder Steingen enthalten muß, gemenget. Auf ſolche Weiſe hat der Sämann nun zwey und dreyßig

Mätzen, oder zwey volle Scheffel, und ſäet mit voller Hand, wie er es immer bey der Kornausſaat gewohnt iſt. So wird es ihm nicht fehlen, überall den Acker mit dem ausgeſtreueten Saamen ſo zu treffen, daß nirgendswo kahle Flecken beym Aufgange der Saat zu ſehen, und ſolche ſich überall auf dem Acker gleich ſtehe.

Das Reifwerden dieſer Oelpflanzen erfordert große Aufmerkſamkeit. Werden ſie zu frühe abgeſchnitten, ſo finden ſich noch allzu viele unvollkommene Saamenkörner, welche taub und ohne Oel ſind. Wartet man aber allzu lange, ſo werden nicht nur die Vögel viel Schaden thun, ſondern es ſpringen auch die Schötlein beym Abſchneiden und Einſammlen zu ſehr auf, daß ein großer Theil des Saamens verloren gehen muß. Die rechte Zeit iſt wohl dieſe, wenn die meiſten Schoten anfangen gelb zu werden. Wenn ſie ſchon in die weiße Farbe übergehen, denn hat man zu lange gewartet.

Beym Abſchneiden muß mit den Pflanzen gelinde umgegangen, und im Hinlegen, auch Aufnehmen derſelben nicht ſtark gedrücket werden, damit ſich die Körner nicht verzetteln. Viele ziehen die ganze Pflanze auf, wobey man auch am ſicherſten geht. Beym Einfahren leget man ſo genannte Plantücher, d. i. lange Tücher von Leinewand, auf den Wagen, damit keine Körner verloren gehen.

Schneidet man aber die Pflanze mit einer recht ſcharfen Sichel ab, ſo muß man es des Morgens thun, wenn der Thau noch darauf liegt, ſie hinlegen und den Thau abtrocknen laſſen. In Garben werden ſie nicht gebunden, ſondern auf kleine Tücher beym Aufnehmen geleget, und damit auf den Wagen hingetragen.

In der Scheune aber werden die Oelpflanzen auf der Tenne oder dem Scheuneflure niedergeleget, und

zwar

zwar in einen Haufen, welcher ſich einige Tage vor dem Ausdreſchen erwärmen muß. Der Zweck dieſes Verfahrens iſt dieſer, daß die noch nicht völlig reif geweſenen Körner annoch nachreifen, und gut werden, auch beym Dreſchen ſich beſſer aus dem Strohe herausſchlagen laſſen. Man nennt dieſes das **Erhitzen**, oder das **Erſticken** des Saamens, und man muß es mit andern dergleichen auf gleiche Weiſe in Schoten erwachſenen kleinen Sämereyen eben ſo machen; wie es auch Herr **Reichhard** in ſeinem **Land** und **Gartenſchatze** anweiſt, und mit Recht ſaget: daß die Saamen nicht ohne ſolchem **Erhitzen** zu ihrem rechten Anſehen kommen, indem man in der Gärtnerey mit allen runden Saamen ſo verfahren ſoll. Dieſe müſſen abgeſchnitten werden, wenn die Saamenbehältniſſe auf dem Lande draußen anfangen gelb zu werden, auch einige Saamencapſeln ſich bereits aufthun wollen. Auf das Gelbwerden aller und jeder Saamenhülſen darf man nicht warten, wenn nur die meiſten nicht mehr grün ſind.

Wo ein feſter Boden iſt, da werden dieſe Oelpflanzen nicht in die Scheuren gefahren, ſondern auf der Stelle gedroſchen, nachdem man zum **Erhitzen** ſie in Schober oder Feimen geleget gehabt. Und hiermit geht es alſo.

Die abgeſchnittenen Pflanzen werden in der Nähe ihres gehabten Standortes in Haufen feſte und ſpitzig zuſammengeleget, auch mit Stroh überdecket, damit der einfallende Regen kein Verderben anrichte. Der Platz aber, wo der Schober oder Feime angeleget wird, muß zuvor abgeſchaufelt, und recht feſte getreten oder geſchlagen ſeyn. Sieht man nach einigen Tagen, daß die noch unreif geweſenen Körner gut geworden, und das Wetter ſcheint nicht unſicher zu ſeyn, ſo wird nahe am Haufen eine Tenne ausgeſchaufelt,

mit Gerſtenſpreuer beſtreuet, überdröſchen und feſte getreten. Dieſes muß aber kurz vor dem Dreſchen erſt geſchehen: denn, dafern es eher geſchieht, wird die Tenne durch Riſſe aufgeſpalten, und viele Körner gehen verloren.

Um das Erhitzen der Saamenkörner nicht zu übertreiben, muß man wiſſen, daß man nach zwey, drey, bis vier Tagen auch nach ſeinem Schober ſehen müſſe. Iſt er inwendig ſo heiß, daß man faſt Eyer darinn ſieden könnte, und fängt an zu ſtinken, ſo gehen die Schoten bereits in Fäulniß über, und denn hat man recht hohe Zeit, zum Ausdreſchen des Saamens zu ſchreiten. Iſt es aber kein warmes Wetter, ſo wird man ſechs und vielleicht mehrere Tage den Haufen noch wohl können liegen laſſen.

Der ausgedroſchene Saamen wird nun gereiniget, auf einen luftigen Boden, zwey Finger hoch höchſtens, ausgebreitet. Die Luft muß durchſtreichen, die Sonne aber nicht hinein ſcheinen können. Täglich wird hier der Saame mit einer Harke, oder einem Rechen, ein bis zweymal gewendet. Iſt aber der Saame nun trocken genug, ſo wird er gereiniget, und aufbewahret.

Wenn aber zuvor geſaget worden, daß die Oelpflanzen theils geſchnitten, theils ausgezogen werden, ſo geſchieht erſteres gemeiniglich im feſten Lehmboden, welcher das Ausziehen nicht verſtattet, indem der Pflanze ſo wenig Gewalt angethan werden muß, als möglich iſt, damit keine Körner verſchüttet werden. In ſchwarzem Moorboden geht das Aufziehen wohl an, es muß aber der Boden trocken, und nicht ſchmierig ſeyn, damit nicht viel Erde unter die Körner komme, und das Ausſieben zu weitläuftig mache.

Wenn die Saamenkörner des Winterrübſens gut ſind, und der Oelmüller das Preſſen recht verſteht, ſo wird man von einem Brandenburgiſchen

giſchen Scheffel dieſes Saamens ſechszehen bis achtzehen Maas Oel, das Maas zu zwey Pfund gerechnet, erhalten. Von gutem Sommerrübſen erhält man aber nur vierzehen bis funfzehen Maas oder Quart. Es muß aber der Sommerrübſen gleichfalls recht gut ſeyn, wenn ſo viel herauskommen ſoll.

2) Einige andere, dem Rübſen gleich zu achtende, Oelſaamen.

Es ſind noch mancherley kleine runde Saamen, welche eben ſo gutes Brennöl geben, als der Rübſen.

Der **gemeine Hederich**, dieſes unſerm Sommergetraide ſo gefährliche Unkraut, kann ſehr gut zu Oel geſchlagen werden, wenn er in der Scheune durch ein ſolches enges Sieb gelaſſen wird, welches die Gerſte oder den Haber zurück behält. Einige ziehen den zur Reiſe kommenden Hederich im Felde aus dem Sommergetraide auf, wenn ſeine Menge nämlich das letztere übertrifft, legen ihn auf Haufen, und verfahren damit, wie zuvor mit dem Rübſen beſchrieben iſt. Es ſteht aber in dieſem Falle zu beurtheilen, ob die dabey niederzutretende Gerſte, oder anderes Getraide, von dem Hederichſaamen werde in Anſehung des Nutzens übertroffen werden oder nicht. Es muß wenigſtens das Ausziehen der zur Reiſe kommenden Hederichpflanze ſo geſchehen, daß die Ausziehenden von Diſtanz zu Diſtanz ganz gerade Gänge, und zwar ſo halten, daß immer ein und eben derſelbe Gang von einer Perſon ſo behalten werde, damit ſie darinn erſt, den zur rechten Hand, und hierauf den zur linken Hand ſtehenden Hederich ausziehe. **Feldkohl**, ein eben ſo verhaßtes Unkraut, kann eben ſo genützet werden.

Der **grüne Kohl** giebt ebenfalls den reichhaltigſten Oelſaamen. Wenn er ſeinen Winter überſtanden,

und zuvor durch das Abblatten zur Speiſe, wie gewöhnlich, genutzet worden, ſo wird er in dem Garten von ſeinem erſten Standplatze im Frühjahre aufgenommen, und reihenweiſe neben einander enge zuſammen eingeſetzet, daß er alſo denn nicht viel Platz mehr einnehmen darf. Die Reihen, darinn er eingeſetzet wird, müſſen ſchnurgerade ſeyn, damit man zwiſchen ſolchen Reihen Queerſtangen auf eingeſchlagene Gabelhölzer legen, und die Kohlreihen ſich dagegen lagern mögen. Es iſt wohlgethan, daß die Kohlſtrünke nicht allzu lang gelaſſen, ſondern eine gute Queerhand hoch über der Erde geſtützet werden, damit die austreibenden Sproſſen nicht zu hoch über ſich wachſen mögen. Wenn die Saamencapſeln meiſtens gelb werden, ſo ſchneidet man die langen Stiele von den Strünken ab, bringt ſie in Haufen zum Erhitzen, und verfährt damit völlig ſo, wie oben von dem Rübſen gezeiget worden. Es iſt unglaublich, was man von dieſen Kohlſtrünken auf einem kleinen Platze für eine Oelſaamenärndte halten könne, wenn man es noch nicht verſuchet hat. Und warum ſollte man es nicht verſuchen wollen? Man wirft die Kohlſtrünke nach vergangenem Winter zu früh weg, und es iſt ja doch richtig ökonomiſch gehandelt, von allen gegenwärtigen Naturalien den höchſten Nutzen zu ziehen, um ſo mehr, da der Platz, wo die Kohlſtrünke zum Oeltragen geſtanden hatten, noch in dem nämlichen Jahre mit andern Gewächſen beſetzet werden kann. Hat man den eingeſchlagenen Kohlſtrünken nicht zu ſchlechtes Land angewieſen, daß ihre Saamen alle recht völlig werden können, ſo wird ein Scheffel Kohlſaamen faſt an die neunzehen Quart, oder acht und dreyßig Pfund Oel geben können.

Der ſo genannte Schnittkohl kann auf gleiche Weiſe zum Oeltragen, ingleichen die Gartenkreſſe, angewendet werden.

Wenn man den Saamen von den kleinen Märkiſchen Rüben entweder ſpäte oder ſehr frühe im Jahre ſäet, (denn das Spätesäen im Frühjahre bringt ſie nicht zum Spillen oder Saamenſchießen) ſo wird man eine der vortheilhafteſten Oelärndten halten können. Es muß aber der Saame zu dieſem Zweck dicker als zu Speiſerüben geſäet werden. Auch muß man, wie von dem grünen Kohle iſt geſaget worden, wenn das Land mittelmäßig iſt, die Saatſtängel mit eingelegten dünnen Stängelgen oder Stäben, vom Niederlegen und Faulen abhalten. Auch der Saame von großen Rüben, wenn er recht frühe, auch dicke geſäet worden, iſt gleichfalls einträglich, nur daß ſelbiger höher ſchoſſet. Dieſe Sämereyen verhalten ſich aber im Oelgeben, dem Maaße nach, dem Rübſen gleich.

3) Oſtindiſcher Oelrettig.

Es iſt dieſes Gewächs ſeit wenigen Jahren erſt unter uns bekannt worden, und zwar als ein ſolches, deſſen Saamen ein Oel giebt, welches ſowohl zum Brennen, als auch vornehmlich zum Eſſen, vorzüglich gut iſt. Es iſt doch aber nicht allgemein genug, und dem Rübſen gleich geachtet worden; obſchon deſſen Oel in der That ohne fernere Zubereitung weit beſſer ſchmeckt, als das von Rübſen. Viele ſind wohl deshalb von dem fernern Anbau des Oelrettigs abgegangen, daß ſolcher ſtark umfällt, und eines Schutzes von Stangen bedarf, auch zum Theil mit dem darunter wachſenden Hederich, wie es bey allen Sommergewächſen geſchieht, ſich vermenget, und hiervon bey dem Auspreſſen ein nicht rein genug ſchmeckendes

Oel giebt. Sie haben daher beſonders dem Winterrübſen und dem Rabs doch den Preis gelaſſen.

4) Dotterſaamen, Lein- oder Flachsdotter.

Es wird dieſe jährige Pflanze öfters auf den Aeckern, ſonderlich unter dem Flachſe, als ein Unkraut wachſend gefunden, und blühet im Brachmonathe. Das eyförmige, etwas aufgeblaſene, zweyfächerichte Schötchen, enthält viele länglichte, dreyeckichte, gelblichte Saamen.

Seitdem man gefunden, daß dieſe Pflanze in Anſehung des Oels, faſt ſo ergiebig, als der Rübſen, ſo hat man angefangen, ſie ordentlich auszuſäen. Denn wenn ſie ſchon nicht ſoviel Oel als der Rübſen giebt, ſo übertrifft doch das Dotteröl dagegen das Rübſenöl durch den beſſern Geſchmack; daher es denn bey Speiſen ſehr gut genutzet wird. Ein Scheffel Saamen kann an die zwölf bis vierzehen Maas Oel geben.

5) Lein.

Wo in Deutſchland Flachsbau iſt, da hat man auch faſt immer den Flachsſaamen, welchen man nicht zur Saat braucht, zu Oel ſchlagen laſſen. Man theilet daher den Leinſaamen in Säeſaat, und Schlagſaat. Jener iſt immer der beſte, und reifſte. Dieſerhalb erhält man auch an die vier bis ſechs Maas weniger Oel von der Schlagſaat. Man erhält nämlich von dieſer, wenn ſie gut iſt, aus dem Scheffel acht Maas oder ſechszehn Pfund und zuweilen darüber. Der gemeine Mann brauchet in geringen Ländern dieſes Oel zur Speiſe ſowohl als zur Leuchtung.

6) Hanf.

Der Hanfſaamen wird in manchen deutſchen Provinzen auch zu Oel geſchlagen, und die Farbe des Oels iſt grasgrün, erſtarret auch leicht in der Kälte. Es wird dieſes Oel in geringen Ländern eben wie das Leinöl zur Speiſe gebrauchet.

7) Mohn.

Von dem Mohne iſt ſchon ſeit vielen Jahren in manchen Gegenden Oel gepreſſet worden, welches wirklich unter unſre feine Oele zu zählen iſt, welches wir dem beſten Baumöle an die Seite ſetzen können, oder gar vorziehen.

Was aber dieſen Saamen zum Oel vornehmlich den Hausmüttern anpreiſen ſollte, iſt dieſes noch: daß die nach dem Preſſen erhaltene Mohnkuchen, in einem Ofen, wenn das Brod gebacken iſt, bey gelinder Hitze aufgetrocknet, und dem Geſinde zu Mohnſuppen gegeben werden können. Denn alles Oel kömmt nicht aus dem Kuchen heraus, daher ſie noch ſehr kräftig, und eben ſo wohlſchmeckend in den Suppen bleiben. Und könnte man nicht hieran eine der bereitſamſten Speiſen zu aller Zeit haben, da von den Mohnkuchen nur etwas in gekochtes Waſſer darf geleget und aufgelöſet werden? Eine ſonſtige Mohnſuppe koſtet Zeit und Mühe durch das jederzeitige vorhergehende Mohnreiben. Eine Mohnſuppe hingegen von Mohnkuchen bedarf gar keiner Vorbereitung.

Wenn der Mohnſaamen gut reif geworden iſt, ſo erhält man aus einem Berliner Scheffel etwas über eilf Quart, oder zwey und zwanzig Pfund Oel.

8) Sonnenblume.

Wir haben in unſern Gärten zwey Arten von Sonnenblumen, deren eine auf ſtarken Stöcken ihre Blumen tragen. Die andere Art wächſt nicht ſo hoch als jene, breitet ſich in viele Aeſte aus, trägt auch kleinere Blumen; ihre Wurzel aber überſteht einige Winter, da die erſtere Art alle Jahre aufs neue ausgeſäet werden muß.

Der Saamen dieſer Blumen enthält eines unſrer feinſten Oele, weßhalb der Anbau dieſer Blumen, die in mittelmäßigem Lande recht vielen Saamen bringen, wohl anzurühmen iſt.

9) Saflor.

Dieſes Diſtelgewächſe wird durch gute Cultur ſehr verbeſſert, wodurch deſſen ſonſt ſtachlichter Stängel glatt wird. Die glatten Saflorſtöcke nennt man Nonnen. Man findet aber auch darunter zuweilen ausgeartete ſtachlichte, die man Mönche nennt, und keine ſo große Blumen bringen, als die Nonnen. Man muß die Mönche alsbald ausrotten, damit die glatten Stöcke nicht weiter davon ausarten mögen. Jede Staude muß bey der Saat an zehen bis zwölf Zoll weit von der andern zu ſtehen kommen.

Es iſt bekannt, daß man den Saflor, den man auch deshalb wohl wilden Safran zu nennen pfleget, zur Farbe brauche. Die Stängel wachſen in guter Pflege an die drey Fuß hoch, haben an die zehen bis zwölf Blumen, deren erſte in der Mitte zur Farbe und Saat gemeiniglich die ſchönſte iſt. Es werden die feinen Blätterchen erſt nach einem Regen geſammlet, als welcher ſie dunkler färbet. Fällt aber kein Regen ein, ſo muß man ſie ganz reif des Morgens im Thaue abnehmen, und ſofort an der Luft trocken werden

den laſſen. Manche Wirthinnen färben ihre Butter damit, es kann aber dieſes Färben doch durch den Geſchmack entdecket werden.

Wenn die Saflorkerne vollkommenes Mark haben, ſo ſind ſie von weißen und glänzenden aber auch ſo harten Schalen, daß die Oelmacher ungern an das Schlagen derſelben wollen; weil ſie ihre Tücher leicht damit zerreißen. Das Oel iſt ſonſt wohlſchmeckend, und brennt auch ſehr gut.

10) Kürbiß.

Die Kürbißkerne geben ein ſo feines Oel, daß es völlig den Geſchmack des Mandelöls hat, und damit verwechſelt werden kann. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß die Kerne von ihren äußerlichen Schalen befreyet werden müſſen, welches durch Kinder allenfalls verrichtet werden kann.

In einigen Gegenden, beſonders wo warmer zuträglicher Sand oder Weinberge ſind, da werden ſo viele Kürbiſſe zur Speiſe für Menſchen und Vieh erbauet, daß die geſammleten und aufgetrockneten Saamenkerne in den Städten von Hökern feil gehalten, und armen Kindern zur Näſcherey um ein Geringes verkaufet werden. Man ſollte die Kerne an ſolchen Orten auffaufen, um einen guten Vorrath zum Oelſchlagen zuſammenzubringen.

11) Tabacksſaamen.

Es iſt der Saame des Aſiatiſchen, oder Türkiſchen Tabacks, neuerlich zum Oelſchlagen verſuchet, und von einem Patrioten, in der Leipziger Zeitung No. 45. dieſes Jahres, davon gemeldet worden, daß ein Acker, worauf fünf Nordhäuſer Viertel Korn oder Roggenſaat ausgeſäet worden, wenigſtens ſechs Centner

ner Blätter, welche ſowohl zum Rauch als Schnupftaback vorzüglich ſchätzbar ſind, und wenigſtens auch acht Scheffel, Nordhäuſer Maas, Saamen trägt und ärndten läßt; davon jeder Scheffel auch wenigſtens zehen Maas oder zwanzig Pfund Oel, welches nicht allein ſchön brennt, ſondern auch von einem vorzüglich angenehmen Geſchmack an Sallaten und andern Schmälzungen, beſonders wenn es vorher abgedämpft worden iſt. Nächſtdem werden auf die Schlag- oder Oelkuchen als das vorzüglichſte Präſervativ für alles Pferde- Rind, und Schweinevieh dem Landmanne, ſo dabey die Schweinemiſtdüngung vermieden wird, angerühmet. Wer alſo dieſen Taback bauet, der kann deſſen Saamen zu Oel auch verſuchen.

12) Wallnuß, Wälſche Nuß.

Es iſt ſchon oben der Wallnuß gedacht worden, wie vortreff lich ſie ſey, ein feines Oel davon zu erlangen, und wie man ſich in Frankreich ſo ſehr darauf lege, von der Vielheit dieſer Frucht den beſten Gebrauch zu machen.

In den Berner Sammlungen wird von dem Hrn. Naville behauptet, die einzige Art, einen rechten Nutzen von den Nußbäumen zu ziehen ſey, dieſelben von guter Art zu impfen. Seitdem dieſer Gebrauch in einem kleinen Bezirke des Dauphiné (dem Marquiſat von Boyaumois) bekannt, und ſo allgemein eingeführet iſt, daß ſich dort kein einziger Nußbaum von einer gewiſſen Größe findet, der nicht geimpfet ſeyn ſollte, ſo giebt dieſer kleine Canton eine ſolche Menge Oel, die faſt unglaublich ſcheint.

In unſern Ländern verbeſſern wir ſchon in etwas die Frucht, wenn wir die jungen Nußbäume nicht auf ihrem erſten Platze ſtehen laſſen, ſondern ſie aus der

Saat-

Saatſchule in die Baumſchule verpflanzen; ohne viel an Aeſten und Wurzeln zu kappen, welches der Baum weit weniger, als andere, verträgt.

Wenn die Nüſſe am Baume ſo reif werden, daß ſie von ſelbſt aus ihrer grünen Schale herausfallen, deſto ſchöner reichlicher und beſtändiger Oel geben ſie; nachdem man ſie auf einem luftigen Boden wohl hat trocken werden laſſen, und ihr ſonſt leicht erfolgendes Schimmeln dadurch verhütet. Man muß ſie nicht in dem Backofen trocknen, da ihnen die Hitze leicht einen ranzichten und ſcharfen Geſchmack erregen, und daraus ein trahniges Oel entſtehen muß.

Es übertrift aber der Geſchmack des Wallnußöls das feinſte Baumöl, wenn es friſch iſt, weit an Lieblichkeit. Wenn Fleiß und Genauigkeit beym Preſſen nicht vermiſſet werden, ſo erhält man von einem Centner Nüſſen oft über die Hälfte des Gewichts an Oel.

15) Haſelnuß.

Der Haſelnußbaum iſt ein unter uns ſo gemeiner Baum, daß es hie und da nicht an ganzen Waldungen fehlet, welche davon angefüllet ſind.

Es iſt aber das Haſelöl eines unſrer feinſten Oele, indem der Geſchmack deſſelben an Süßigkeit und Annehmlichkeit das beſte Baumöl ſehr übertrifft. Man erlangt beym Preſſen die Hälfte des Gewichts, das die gelieferten Nüſſe gehabt haben, am Oele wieder.

16) Buchecker, Buchnüſſe.

Die Buchecker ſind die Frucht der in unſern Wäldern häufig anzutreffenden Rothbüche. Sie geben auch ein reichliches und wohlſchmeckendes Oel, das ſich aber nicht lange, ohne ſcharf zu werden, erhält. Es hat ſonſt eine berauſchende Kraft, daher es

in ſolcher Menge, wie andere Oele, ohne Vermiſchung nicht von einem jeden genoſſen werden kann.

17) Lindennüßgen.

Die Frucht der Linde laſſen wir umſonſt abfallen und liegen, und doch giebt ſie ein ſo angenehmes wohlſchmeckendes Oel, davon man ſich ſchon zum voraus, wenn man es nie gekoſtet, eine Vorſtellung machen kann, indem man den Kern mit den Zähnen aufbeißt und ſchmecket.

In einem ſehr ſchönen Aufſatze des Leipziger Intelligenzblattes von inländiſchen öltragenden Pflanzen, vom Jahre 1768, wird von den Lindennüßgen geſaget, daß ſie **ein ſehr geſundes und vor allen andern Arten außerordentlich ſchmackhaftes Oel geben.** Die im Herbſte ſamt ihren Stängeln abgefallenen Lindennüßgen ſeyn mit leichter Mühe zuſammen zu harken, an einem luftigen Orte zu trocknen, auf der Tenne zu dreſchen, zu wurfeln, und die dünne Schale auf einer Grützmühle abzuſpitzen. Da man nun ohne große Koſten die klaren Körnerchen ſogleich nach der Oelmühle ſchaffen kann, ſo geben ſie wenigſtens halb ſo viel ſchönes klares Oel, als ſie wiegen, das etwas ins Zitronengelbe fällt, und ungemein geſund iſt. **Der Geſchmack deſſelben**, heißt es weiter, **wenn man ihn einmal verſuchet hat, wird einem jeden bald das feinſte Provenceröl verachten lehren**, und die in den Oelpreſſen zurückgebliebenen Oelkuchen geben noch, wenn ſie mit Ueberlegung als eine Mehlſpeiſe oder Gebackenes zugerichtet werden, eine ungemein angenehme Koſt, oder ſie dienen einer zarten Haut ſtatt der feinſten Mandelkleye.

Es ſind hin und wieder die größten Lindenplantagen, wo im Herbſte einige hundert Winſpel Lindenſaamen

ſaamen geſammelt werden könnten. Und wo Waiſen-Zucht- und Arbeitshäuſer, oder Hoſpitäler ſind, da könnte man die Kinder, Züchtlinge und Hoſpitaliten ſehr gut zur Sammlung der Nüßgen gebrauchen, und ihnen damit Beſchäfftigungen machen. Um aber den Vorzug des Lindenöls vor dem Baumöle ſchnelle zu erfahren, dürfte man nur ein halbes Maas ausgemachter Körner in die Apotheke ſenden, und davon zur Probe preſſen laſſen, um das Oel zu koſten, und ſich ohne Weitläuftigkeit von dem feinen Geſchmacke deſſelben ſofort zu überzeugen, und einzuſehen, daß man bisher einen unerkannten Schatz vor und unter den Füßen gehabt, ohne ihn zu nutzen. Denn die im Staube und Sande auf den Wegen und Straßen liegenden Lindennüßgen ſind darum nicht unbrauchbar, da der Sand und übrige Unrath durch Sieben und Werfen auf der Tenne gut geſchieden, und der Kern in einer doppelten Schale eingehüllet iſt; deren erſtere durch das Dreſchen, die zweyte aber in einer Grützmühle weggenommen wird: daß alſo der Straßenſtaub oder Sand den innern Kern nicht berühret.

B. Das Preſſen des Oels.

Wenn man Oel will preſſen laſſen, ſo muß man die beſte Art zu preſſen verſtehen, da ſolche von den Oelmüllern oder Oelſchlägern nicht immer verſtanden wird. Denn wenn letztere nicht recht damit umzugehen wiſſen, ſo hat man offenbaren Schaden, indem der dritte Theil des Oels und darüber in den Saamenkörnern oder Oelkuchen bleiben, und das vorhin angegebene Maas des Oeles nicht herauskommen kann.

Es kömmt aber bey dem Oelpreſſen, nächſt der Güte des Oelſaamens oder der Oelkörner, hauptſächlich

lich auf folgende vier Puncte an. Die Grubenſtöcke und ihre Beſchaffenheit; das **Waſſergeben**: daß das rechte Maas des Waſſers zur Befeuchtung der Oelkörner beym Stampen getroffen, und weder zu viel, noch zu wenig Waſſer gegeben werde; das **Wärmen** des geſtampten Oelſaamens; die **Tücher**: daß ſie zart und fein genug ſeyn, um das Oel klar und helle durchfließen zu laſſen.

Oelmühlen ſind zweyerley Art. Die eine hat zwey auf die hohe Kante geſetzte große und ſchwere Mühlſteine, welche auf einem runden, von Sandſteinen aufgemauerten Tiſche die Oelkörner zermalmen. Dieſe Art von Mühlen wird von einem Pferde, in einem ſo genannten Tremmel getrieben. Die andre Art wird vom Waſſer getrieben, da die Stampen die Saat in einem recht ſtarken Grubenſtocke von Eichenholz zermalmen. Dieſe letztere Art iſt beſſer als die erſte, da es wegen der vielen Stampen geſchwinder geht, und das Waſſer den großen Preßbaum treibt, wodurch das Oel leichter und beſſer aus den Oelkuchen gepreſſet wird, als bey den Stein- und Roßmühlen, wo die Preſſe von Menſchen nur gezwungen wird.

Außer den Oelmühlen, deren auch einige vom Winde getrieben werden, hat man auch eigends ſo genannte **Oelſchlägereyen**, oder **Oelpreſſen**, wo die Stampen von Menſchen, wie die Hirſeſtampen in den Haushaltungen, getreten werden. Die zermalmten Körner werden entweder in der ſo genannten Oellade, wenn darauf der Kloß geſetzet worden, mittelſt eines von hintenein durchgeſtoßenen Keils, welcher vorne etwas ſchmäler als hinten iſt, und mit einem ſtarken Schlegel hineingetrieben wird, ausgepreſſet; oder es wird der in der Oellade auf den Saamen geſetzte Kloß durch eine Preſſe gezwungen, daß das Oel davon ausfließen muß. Dergleichen Oelſchlägereyen

oder

oder Oelpreſſen ſind nun beſonders viele, wo ſtarker Flachsbau iſt, um den Leinſaamen zu Oel zu ſchlagen; und man findet in ſolchen Gegenden faſt in allen Dörfern Oelſchläger, welche ein eigenes Nahrungsgeſchäffte daraus machen. Und dieſe Oelſchläger verſtehen ſich faſt durchgängig nicht genug auf das Oelmachen; man muß ihnen daher Anweiſung dazu geben, oder ſeine Oelſaamen nur ſolchen Leuten anvertrauen, von denen man aus eigener Einſicht verſichert ſeyn kann, daß ſie uns aus unſerm Oelſaamen das meiſte und beſte Oel verſchaffen können. Denn man muß ſich an ſolche Leute allein halten, wenn Oelmühlen nicht in der Nähe, oder wohl gar keine in der ganzen Nachbarſchaft anzutreffen ſind: und man doch ſeinen ſelbſt gewonnenen Oelſaamen zu Oel aufs vortheilhafteſte nutzen will, indem man ſogar auch ſeine feine Oele von ſolchen Oelſchlägern kann ſchlagen laſſen, wie ſolches bald gelehret werden ſoll.

1) Die rechte Beſchaffenheit der Grubenſtöcke zu den Stampen.

Der Grubenſtock muß von Eichenholze ſeyn, und die nach Zahl der Stampen darinn angelegten Gruben oder Löcher müſſen auf der einen Seite, wo die Wendung des Oelſaamens geſchieht, recht hohl gewölbet ſeyn. Denn, wenn die Stampen auf der andern Seite, indem ſie gerade heruntergehen, den Oelſaamen zermalmen, ſo kann von der gewölbten Seite ſogleich wieder anderer Saamen herüberkippen. Iſt dieſe Einrichtung der Gruben anders beſchaffen, daß nämlich ſelbige auf beyden und allen Seiten ganz gerade heruntergehen, und etwan zu wenig, oder zu viel Waſſer gegeben worden; ſo bleibt die Saat rings herum feſte ſtehen, und die Stampen ſchlagen immer

auf einen leeren Platz. Hieraus entſteht denn nun der grobe Fehler, daß viele Körner nicht zermalmet, und zu wenig Oel erhalten wird.

Auf den Oelmühlen iſt nun dieſer Verluſt am größten. Bey den Oelſchlägern wird zwar gemeiniglich eine Perſon angeſtellet, welche den Saamen in den Gruben umrühren, auch nachher ausſieben muß. Allein es geht zu viel Zeit und Mühe darauf, und wenn es nicht oft, genau und fleißig genug verrichtet wird, ſo findet man doch viel unzerſtoßene Körner in den Oelkuchen. Es koſtet alſo das Oelſchlagen, wozu man ſeine Leute den Oelſchlägern zum Stampen, Umrühren nnd Sieben ins Haus ſchicken, oder dafür bezahlen muß, weniger Menſchen, Zeit oder Geld, wenn die Gruben in ihren Stöcken obbeſchriebener maßen eingerichtet ſind.

2) Das Wärmen der Oelſaamen.

Wenn die Oelſaamen, als Rübſen, Rabs, Hederich, Kohlſaat und dergleichen kleine runde Körner, nebſt dem Leinſaamen, einem Oelſchläger, oder Oelpreſſer übergeben werden ſollen, ſo muß man gemeiniglich ſie erſt in einem Ofen zu Hauſe erwärmet, und ausgetrocknet haben; indem das Stampen ſonſt nicht recht von ſtatten gehen will, wenn die gedachten Saamen vorher nicht in einem warmen Ofen ausgetrocknet worden. Man bedienet ſich dazu der gewöhnlichen Backofen, nachdem das Brod herausgezogen, und die meiſte Hitze ſo vergangen iſt, daß diejenigen, welche den Saamen hineinbringen, darinn aushalten, und ſich etwas daſelbſt verweilen können. Man läßt aber den Saamen in den Säcken beym Trocknen oder Wärmen in dem Backofen, und es muß in langen Säcken nur ſo wenig Saamen ſeyn, daß er darinn

nur dünne, etwa eine Queerhand hoch, zu liegen komme, und alſo durchwärmen könne. Auch kehret man nach einiger Zeit den Sack um, damit der unterſte Saamen nicht allzu heiß werde. Er trocknet aber beſſer, wenn er auf dem Heerde ausgeſchüttet wird.

In den Oelmühlen aber iſt dieſes Wärmen der Oelſaamen vor dem Stampen, oder Zermalmen derſelben, nicht gebräuchlich, weil das Stampen daſelbſt nicht durch Menſchen darf verrichtet werden. Denn es ſoll, wie vorgeſagt, zur Erleichterung der ſtampenden Perſonen dienen.

Dagegen geſchieht das Wärmen der bereits zermalmeten Saamen in den Oelmühlen ſowohl, als in den Oelſchlägereyen. In den erſtern iſt der Wärmheerd oder Wärmplatz groß und tief, und zwar von Kupfer, in den Oelſchlägereyen aber nur von eiſernen Platten über einem kleinen aufgemauerten Ofen, daß alſo das Eiſen von dem in dem Ofen gemachten Feuer nicht unmittelbar zwar berühret, aber doch hinlänglich von den darunter liegenden Mauerſteinen erwärmet wird.

3) Das rechte Maas des Waſſers zum Saamen.

Wenn in den Oelmühlen ſowohl, als in den kleinen Oelſchlägereyen, der klein geſtoßene Saame auf dem Wärmheerde gewärmet wird, ſo muß das rechte Maas des Waſſers dazu gekommen ſeyn; indem ein unhinlängliches Maas deſſelben verurſachet, daß weit weniger als der vierte Theil Oel aus dem zermalmeten Oelſaamen herausgebracht wird.

Es iſt aber das rechte Maas des Waſſers dieſes, daß auf einen Berliner Scheffel Saamen acht Maas oder Quart Waſſer gegeben werden.

Die zermalmeten, und mit ihrem richtigen Maaße Waſſers angefeuchteten, Saamen aber müſſen auf dem Wärmheerde fleißig umgerühret werden, damit ſolche nicht an einem Orte zu feuchte bleiben, an einem andern aber zu trocken werden. Auf dieſen Umſtand kömmt es ebenfalls ſehr an, daß alles Oel aus dem Saamen völlig erlanget werden könne. In den Oelmühlen ſind gemeiniglich ſo genannte Rührarme an einer Welle angebracht, welche die zerſtoßenen Oelſaamen von ſelbſt umrühren müſſen. Es wird aber das aufgegebene Waſſer auf dem Wärmofen meiſtens ausdunſten, das übrige aber in den ſo genannten Oelkuchen zurückbleiben, nachdem ſich das Oel alleine herauspreſſen laſſen.

Noch iſt zu gedenken, daß die klein geſtoßenen oder zermalmeten Oelſaamen von dem Wärmheerde geſchwinde in die Tücher gemeſſen, und in die Preſſe oder Oellade müſſen geſetzet werden. Denn der Oel geht viel beſſer heraus, wenn die Saamen warm, als wenn ſie kalt ſind.

Der Leinſaamen erfordert mehr Zeit, und iſt ſchwerer zu ſtampen und zu preſſen als die Rübſen- und andre ihnen ähnliche runde Körner. Es muß daher der Oelmüller ſich damit nicht übereilen, und den ſo zähen Saamen in den Gruben, wenn Waſſer gegeben iſt, tüchtig ſtampen laſſen, damit das Oel in den ſo zähen Faſern, zumal wenn es alte Schlagſaat iſt, wohl aufgelöſet und herausgebracht werden könne.

In den Oelſchlägereyen auf den Dörfern geht es, wenns recht ſeyn ſoll, noch mühſamer mit dem Leinſaamen zu. Denn die Oelſchläger halten ſich feine Siebe, womit ſie das Feinſte des zermalmeten Saamens durchſieben, und das zurückbleibende Gröbere aufs neue in die Gruben zum Stampen bringen, und ſolches ſo oft wiederholen, bis aller Saamen völlig

zart und fein genug iſt. Und denn verfahren die Oelmüller ehrlich und redlich mit fremden Saamen; da ſie ſonſt, wie oben geſaget worden, bey einer mangelhaften Einrichtung ihrer Gruben, das Oel nicht genug herausbringen können; aber auch der Weitläufigkeit des Ausſiebens überhaupt ſehr überhoben ſeyn könnten, wenn ſie obbeſchriebener maßen die Grubenſtöcke gehörig anlegen wollten. Sie pflegen übrigens kein Waſſer beym Stampen, ſondern nur beym Röſten auf dem Wärmheerde zu geben.

Noch iſt zu bemerken, daß die Oelſchläger beſonders angehalten werden müſſen, die Kuchen nicht zu ſtark zu machen, indem das Oel nicht von zu ſtarken Oelkuchen herauszubringen iſt. Je dünner die Kuchen ſind, deſto mehr geben ſie Oel.

In den Oelmühlen muß man auch auf kleine Kuchen halten. Sie ſind recht, wenn ſie nicht größer als ein Mauerſtein, und nur etwa anderthalb Zoll dicke ſind. Es müſſen aber ſtatt eines Haartuches zwey Stück ſeyn. Dieſe zwey Haartücher werden in der Länge gefüllet, neben einander in das Preßloch geleget, die Platte darauf gedecket, und wenn alsdenn gepreſſet wird, ſo folget das Oel bald und reichlich.

4) Die Haartücher.

Viele Oelmüller handeln ſehr betrüglich, wenn ſie mit Fleiß ſo ſchlechte und loſe Tücher zum Oelpreſſen nehmen, daß nur alles unter der Preſſe durchgehe, was da will und kann. Sie bringen dadurch mehr Oel zuwege, um ihren Theil des Oelſaamens für ſich deſto größer zu machen. Allein der Eigenthümer des Saamens iſt betrogen. Sein, durch ſo ſchlechte Tücher ausgepreßtes, Oel war zwar dem Maaße etwa, aber nicht der Beſchaffenheit nach, richtig. Denn

das Oel war trübe und dicke, und läßt, wenn es eine Weile ruhig ſteht oder liegt, einen zu ſtarken Bodenſatz, oder ſo genannte Oeldrüſen fallen, welches im Grunde doch für den Eigenthümer Verluſt iſt.

Wenn aber fein zart und dichte gemachte Haartücher beym Preſſen genommen werden, ſo wird ganz helles und klares Oel erhalten, bey welchem kein Schade iſt, da es nur wenigen Satz machen kann.

Verbeſſerung der mancherley Oelarten.

In dem Verzeichniſſe der mancherley Oelarten aus einheimiſchen Vegetabilien ſind diejenigen beſonders bemerket worden, welche, von der Preſſe an, als feine Oele, den andern, als gröbern Oelen vorgehen. So ſind als feine Oele z. E. das Lindenöl, Nußöl, Sonnenblumenöl, Mohnöl u. ſ. f. ausgezeichnet worden. Allein ſie ſind, nebſt den groben Oelen, noch großer Verbeſſerungen fähig.

Es iſt unter dem Artikel vom Preſſen des Oeles geſaget worden, daß die Oelſaamen durch das Wärmen oder Röſten geſchickt werden, ihr Oel leicht von ſich zu geben. Allein dieſes Erwärmen der Oelſaamen machet es, daß das Oel theils weniger gut ſchmecket, theils bald ranzicht oder trahnicht wird.

Unſre Oele werden daher ſehr verbeſſert, wenn ihre Saamen kalt gepreſſet, und friſch und ungewärmt in den Trog oder Oellade kommen. Auf ſolche Weiſe erhalten wir nun weit beſſeres und auch geſünderes Speiſeöl.

Wenn wir aber doch gern alles Oel aus unſern Oelſaamen heraus haben wollen, ſo müßte man ſich an dem erſten Druck der Preſſe begnügen, und den ſo zu nennenden Vorlaß zum Speiſeöl beſonders allein nehmen. Man müßte hierauf die Oelkuchen erſt auf dem

dem Wärmofen zum Röſten bringen, und auf dieſe Weiſe alles übrige Oel warm herausbringen. Dieſes warm gepreßte Oel wäre denn nun unſer Brennöl, und müßte mit dem kalt gepreßten Oele, dem **Vorlaſſe**, durchaus nicht vermiſchet, ſondern auf beſondere Gefäße allein gefüllet werden.

Dieſes Verfahren nun wäre eine Art von Nachahmung jener Völker, von welchen wir das Baumöl erhalten. Bey dem Baumöle giebt der erſte Druck der Preſſe das beſte und klärſte Oel. Dieſes wird beſonders gefaſſet, und **Jungfernöl** genannt. Der andre Druck iſt ſchon ſchlechter von Geſchmack, und wird auch beſonders aufgefaſſet. Der dritte Druck der Preſſe giebt das ſchlechteſte Oel, welches dort in Lampen gebrannt wird. Iſt es nun zu verwundern, daß unſre einheimiſchen Oele bisher unter uns kein Glück gemachet, da wir alles Oel unter einander, das erſte und letzte, vermiſchen? **Wir wollen vieles Oel aus unſern Saamen haben, und dadurch verlieren wir das gute.**

Nächſtdem daß der **Vorlaß**, oder das gleichfalls ſo zu nennende **Jungfernöl**, beſonders allein gefaſſet, und mit dem Oele des folgenden Druckes nicht vermiſchet werden ſoll, muß man auch noch das Oel nicht gleich von der Preſſe weg verbrauchen, ſondern es erſt eine Weile ſtehen laſſen, damit es einen Satz (Sediment) mache. Denn jedes Oel wird einen Satz zu Boden ſinken laſſen, wenn ihm Zeit gelaſſen wird; worauf es abgehellet, und in andre Gefäße gebracht wird, daß der Satz, oder das Trübe zurückbleibe.

Auch dieſes geſchieht in den warmen Ländern mit dem Baumöle. Denn nachdem das ausgepreßte Baumöl eine Zeitlang in den Fäſſern geſtanden hat, ſo bringen es die Oelſchläger in andere Gefäße, wo-

von es denn klärer und lauterer wird. Die neuen Oelfäſſer aber, auf welche das Oel abgezogen worden, ſind wohl zu verpichen. Man rechnet etwa dreyßig Tage, binnen welcher Zeit ſich die Oeldrüſen, oder das Grobe und Unreine, können geſetzet haben. Es wird aber das Baumöl zur Aufbewahrung in kühle oder friſche Keller gebracht, auch wohl des Winters etwas geröſtetes Salz darunter geſchüttet, weil hiervon alle Unreinigkeit und alles Phlegma noch mehr geſchieden, und abgeſetzet wird. Soll hernach das Baumöl noch ferner bewahret werden, daß es nicht ranzicht werde, ſo nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröſtetes Salz und Anis darunter, und wirfts zuſammen in die Oeltonne. Trübes oder unſauberes Oel ſetzet man an die Sonne oder das Feuer, um es zu läutern und zu beſſern. Man ſchüttet auch wohl ſiedendheißes Waſſer in die Oeltonne. Iſt das Oel galſtricht, ſo verfährt man eben ſo, oder miſchet Glasalaune darunter. Stinkt das Baumöl ſchon ſehr, ſo nimmt man die Broſamen von Gerſtenbrod, miſchet Salz darunter, und wirft es in das Oelfaß; desgleichen gebeizte edle Steinkleeblüthe, auch wohl unzeitige Oliven, welche man ohne ihren Kernen klein ſtößt, und in das Oelfaß thut. Will das Oel völlig verderben, und faul werden, ſo nimmt man eine Hand voll Corianderkraut, hängt es in die Tonne, oder ſticht das Oel ab auf ein friſches Faß.

Wohlriechendes Baumöl machet man in jenen Ländern von Jungfernöl, in welches geſtoßene Lorbeeren, Violenwurzeln, Zimmt, Roſenöl, klein geſchnittener Ambra, oder was man ſich ſonſt von wohlriechenden Materialien erwählen will, ſamt klein geſtoßenem Salze (unſer deutſches Salz bedarf des Kleinſtoßens nicht) geworfen werden. Man ſetzet es hierauf

hierauf in einem Glaſe vierzehen Tage an die Sonne, oder kochet es wohl gar bey einem gelinden Kohlfeuer drey Stunden lang, worauf es alsdenn durchgeſeihet wird. Andere vergraben manchmal das wohl zugemachte Glas in einen Haufen Pferdemiſt acht Tage lang, kochen es bey ganz gelindem Kohlfeuer zwey Stunden, und ſeihen es hernach durch.

Dieſes ſind nun die mancherley Behandlungsarten des Baumöls, welches wir Jahrhunderte hindurch fremden Völkern abgekaufet, ohne daß ſie uns von unſern Erderzeugniſſen dagegen wieder etwas abgenommen haben. Wir haben recht feine und beſſer ſchmeckende Oele, und wir müſſen uns vieles zur Nachahmung aus obiger Beſchreibung des Verfahrens mit dem Baumöle nehmen, und uns an Induſtrie andre Nationen nicht länger, in dieſem oder jenem Wirthſchaftsartikel, übertreffen laſſen wollen.

Man muß aber nicht glauben, daß blos unſre einheimiſche feine Oele allein nur Aufmerkſamkeit, um ſie noch mehr zu veredeln, verdieneten. Auch unſre allergemeinſte und grobe Oele ſind einer ungemeinen Verbeſſerung fähig. Der Abt Rozier in Frankreich, der ſich um manchen Wirthſchaftszweig ſehr verdient gemachet, hat auch das Rübſenöl uns veredeln gelehret. Ich will ſeinen Unterricht, wie ihn Herr Profeſſor Sprenger in ſeinem Landwirthſchaftskalender bekannt gemachet hat, herſetzen.

Den Rübſenſaamen reinige man ſehr gut vom Staube, vermittelſt eines Siebes mit länglichten Löchern, (wir haben hier zu Lande dergleichen ſo genannte, auf einem Geſtelle ruhende, Kornfegen, in welchen man Drathſiebe nach Gefallen einſetzen kann, da die Handſiebe zu viel Zeit und Mühe koſten,) wodurch die Körner nicht fallen können. Je reiner und ſauberer der Saamen iſt, deſto weniger Feuchtigkeit zieht

er an ſich, deſto weniger kömmt er in Gährung, und deſto ſüßer und angenehmer wird das Oel. Läßt man den Saamen nicht recht reifen, (es iſt oben geſaget worden, daß man nicht auf alle und jede Saamencapſeln warten dürfe, indem ſie nicht zu gleicher Zeit alle gelb werden, und die erſten aufſpringen, und den Saamen verlieren würden, wenn man auf die letztern warten wollte, daher man ſich in Anſehung dieſes Puncts nur nach den meiſten reifen Schötlein richten darf;) ſo bekömmt man weniger Oel. Mahlet und preſſet man den Saamen nicht in einer Zeit von einem halben Jahre, ſo ſchadet es, indem der Schleim ſo trocken wird, daß er ſich nicht, wie es ſeyn ſolle, mit dem weſentlichen Oele verbinden kann. Beym Preſſen brauche man durchaus kein Feuer, ſondern erwärme im Winter nur die Platte mit heißem Waſſer. Denn was man beym letzten Preſſen durch Hülfe des Feuers erhält, iſt gleich ranzicht. Es iſt nöthig, die Mühle und Preſſe allemal, wenn ſie lange nicht gebrauchet worden, vorher wieder zu reinigen, und keine Gefäße zu nehmen, in denen vorher ranzichte Oele ſind aufbewahret worden. Geruch und Geſchmack des Oels wird angenehmer, wenn man den friſchen oder auch ſchon trocken gewordenen Saamen, an einem kühlen Orte, ſechs und dreyßig bis acht und vierzig Stunden lang in eine gemeine Aſchenlauge einweicht, die ohne Feuer mit ſchwachem Kalkwaſſer iſt zubereitet worden. Ein Pfund Kalk reicht zu, um hundert Pfund Kalkwaſſer zu machen; die man braucht, um drey bis vier Pfund Aſche auszulaugen. Hernach wäſcht man dieſen Saamen oft im Waſſer ab, und legt ihn aufs neue zehn bis zwölf Stunden in eine ſchwache, mit Waſſer gemachte, Alaunſolution; (Waſſer, worinn ein wenig Alaun iſt aufgelöſet worden.) Alsdenn trocknet man den Saamen ſorgfältig,

um

um ihn gehöriger Zeit unter die Preſſe zu bringen. Damit das Oel nicht ranzicht werde; welches geſchieht, wenn ſich der Schleim niederſchlägt, ſo mache man zwey Theile Alaun, und ein Theil Kreide, mit Waſſer zu einem dünnen Brey, und fülle damit einen Schwamm an, den man auf den Boden des Gefäßes leget, worinn man das Oel aufbehält. Dieſen Schwamm mit den Hefen nimmt man jährlich aus dem Gefäße heraus, reiniget ihn, füllet ihn mit jenem Breye wieder von neuem an, und leget ihn auch wieder in das Gefäß. Gleichfalls iſt es gut, wenn man in das Oelgefäß Zucker ſchüttet, den man durch kaltes Reiben mit etwas Oel aufgelöſet hat. Iſt aber das Oel bereits ſchon ranzicht, ſo verſchlimmert es der Zucker nach mehr. Wirklich ranzichte Oele verbeſſert man, wenn man das Oel gelinde warm werden läßt, Kornbranntwein darüber gießt, alsdenn die Wärme vermehret, bis der Branntwein eine zitternde Bewegung annimmt, doch ohne zu ſieden; alsdenn beweget man das Gefäß etwas, ſondert das Oel vom Branntwein ab, und wiederholet dieſes Verfahren noch einmal. Man kann auch dieſen Branntwein wieder reinigen.

Der Herr Abt verſteht hier unter dem Branntwein ohne Zweifel Franzbranntwein, und nicht Kornbranntwein. Doch da dieſer theils verſtärket, oder rectificiret, auch von einem üblen Geſchmacke befreyet werden kann, ſo wird er die Stelle des Franzbranntweines gar wohl vertreten können. Will man aber das Oel nur zu Brennöl haben, ſo wird der gemeine Branntwein genommen werden können, wie er iſt; wenn er nur ſtark und nicht zu ſchwach fällt. Was er aber zuvor von einer Gährung des Rübſenöls ſaget, das iſt unter uns ſo unbekannt nicht bey denen, die dergleichen Oel zum Verkaufe in Tonnen aufbewahren, und verkaufen; da im Frühjahre, wenn die Rübſen-

saat

ſaat im Felde zu wachſen anfängt, auch das Oel in den Tonnen eine Bewegung machet, und falls man nicht das Spundloch öffnet, auch wohl etwas aushebet, den Boden wohl gar herausſtoßen kann. Sonſt iſt es auch noch bekannt, daß der gemeine Mann hin und wieder das Rübſenöl ſich zum Verſpeiſen dadurch verbeſſert, wenn er ſaures Brod in ſolchem Oele über gelinder Wärme bratet, wodurch es ſeine Herbigkeit verliert. Es wäre noch zu verſuchen, recht ſaures geröſtetes Brod, wenn es noch ganz heiß iſt, und ſo wie es vom Feuer kömmt, mit Salz in das Oelgefäß zu werfen, um den Geſchmack zu verbeſſern. Mir iſt es höchſt wahrſcheinlich, daß es ſehr wohl geſchehen werde, wenn man beſonders das Brod, noch vor dem Röſten auf Kohlen, mit dem allerſchärfſten Weineſſig eingetränket hätte, und zwar in ſolcher Maaße, als nur die Brodſchnitten einnehmen wollen, ohne zu zerfallen, um geröſtet werden zu können. Am kürzeſten aber würde es geſchehen, wenn man ein wenig Teig zwar mit Sauerteig einknäten und aufgehen laſſen, ſtatt des Waſſers aber nachgehends mit Weineſſig den Teig vollenden, und nach dem Backen aus dem Ofen ganz heiß nehmen, und zerſchnitten in das Oel legen wollte.

Es hat ein Wirth in den Leipziger Intelligenzblättern vom Jahre 1770. auch ein eigenes Verfahren mit dem Rübſenöle zur Verbeſſerung deſſelben bekannt gemachet; da er meldet, daß er den ausgedroſchenen und ganz reine gemachten Rübſen über einen Haufen in einer Kammer aufſchütte, wo die Luft nicht darzu kommen kann, und zwar um deßwillen, daß er entbrenne. Sieht man nun, daß er ganz weißlich iſt, und gleichſam zu einem Stück im Haufen geworden, welches in drey bis vier Tagen geſchieht, ſo nimmt man ſolchen weg, und leget ihn wieder an ei-

nen luftigen Ort, und zwar in einer ganz dünnen Scheibe, daß der Saame wieder trocken werde. Dazu iſt nöthig, daß er recht aus einander gebracht, durch ein Sieb geſchüttelt und gerieben werde. Iſt er nun recht dürre, ſo läßt man ihn alsdenn erſt zur Oelmühle bringen. Ob er nun gleich auf dieſe Weiſe das äußerliche Anſehen verloren, denn er ſieht wie Mohn aus, ſo thut ihm dieſes nichts, ſondern giebt ein reines gutes Oel. Es wird dem Oele dadurch dasjenige entzogen, was ihn am Hellebrennen hindert. Ich habe, ſchreibt er ferner, von vier Uhr Abends, bis früh um ſechs, bis ſieben Uhr, ordentlicher Weiſe nicht mehr als ein Achtel Pfund verbraucht. Rechnet man nun einen Dresdner Scheffel Rübſen drey Thaler neun Groſchen, und nimmt hiezu noch achtzehen Groſchen Unkoſten, ſo wird die Erleuchtung, weil man fünf und vierzig Pfund Oel bekömmt, und die Unkoſten durch die Kuchen vergütet werden, in den längſten Winternächten ohngefehr drey Pfennige zu ſtehen kommen. Was den Tocht anlangt, ſo habe ich ihn an einem Stücke von zwölf Zoll lang, von mittelfeinen baumwöllenen Garne, einen ganzen Monat gehabt. Noch iſt zu erinnern, daß der Saame recht reif ſeyn muß, wenn er zu nur gedachter Güte kommen ſoll, auch muß er durch **Erhitzen** beym Aufnehmen in ſeinem Stroh zur rechten Güte durchgängig gebracht worden ſeyn.

Wenn man das Brennöl ſo haben will, daß es nicht beym Brennen in der Lampe Dampf oder Rauch mache, ſo wird der Tocht mit ſcharfen Weineſſig eingenetzet, hierauf aber wieder getrocknet. Man kann auch deſtillirten Zwiebelſaft in die Lampe thun, und das Oel oben darauf, ſo wird man keinen Rauch vermerken.

Herr

Herr Profeſſor Sprenger ſchreibt: Lein- und anderes Oel brennt unvergleichlich ſparſam, und ohne Rauch und Dampf, wenn man ſo viel Kochſalz in ein Glas mit reinem Brunnenwaſſer wirft, bis das Waſſer kein Salz mehr auflöſet, (alſo eine geſättigte Salzſolution macht) die Töchte darinn naß machet, trocknet, und in der Lampe verbrauchet; ſodann zu jenem Salzwaſſer eben ſo viel Oel in eine Flaſche gießt, wohl durcheinander ſchüttelt, und zum Gebrauche ſtehen läßt. Ich, ſagt er weiter, ſtudire ſeit 1752 des Nachts beſtändig bey einer von Herrn Geheimen Rath v. Segner erfundenen Lampe; nur vorigen Winter mußte ich eine Zeitlang ausſetzen, da ich nicht mehr, wie ſonſt, Baumöl brennen konnte, indem ich nirgends ein reines Baumöl fand, ſondern alles unerträglich dampfte, vermuthlich weil es mit Magſaamenöl, das ſehr dampft, oder anderm Oel verfälſchet war. Endlich brauchte ich obiges Mittel, goß das gereinigte Oel vom Salzwaſſer ab in die Lampe, deren Tocht ein paar mal ins Salzwaſſer getaucht, und wieder getrocknet war. Ich verſuchte es mit ganz friſch geſchlagenem Oele von Bücheln (Buchnüſſen) und Rebs, und hatte nicht den mindeſten Dampf, nicht einmal ſo viel Rauch, als reines Baumöl giebt.

Und da ich unter dem Verzeichniſſe der einheimiſchen Oele des Mohnöles, als eines unſrer feinen Oele, gedacht, ſo will ich des ebengedachten hochberühmten Herrn Sprengers Bericht von ſolchem in Oberdeutſchland ſich bereits ſehr empfehlenden Oele auch noch überſchreiben, da er ſaget: Wenn man unter ein Pfälziſches Simri, ſo drey unſrer Vierlinge gleicht, Magſaamen (Mohnſaamen), welches gerade einen Schlag zum Oelmachen giebt, einen Pfälziſchen Vierling etwas klein zerſchnittener Borsdorfer Aepfel menget, und ſodann mit einander kalt ſchlagen läßt;

ſo

ſo giebt es ein Oel von ſehr angenehmen Geſchmacke, welches man zu Speiſen ſowohl, als das beſte Provencer Baumöl gebrauchen kann. Eben dieſe vermengte Maſſe, die man kalt ſchlug, läßt man ſodann auch warm ſchlagen, und erhält ein Brennöl. (Dieſes wird ſo zu verſtehen ſeyn, daß der erſte Druck des Mohnſaamens, um Speiſeöl und dem beſten Provenceröl gleich zu ſeyn, kalt geſchehen müſſe, worauf denn der Oelkuchen auf dem Wärmofen zerbröckelt, erwärmet, und ſodann nochmals gepreſſet wird. Dieſer letzte Druck zwingt denn nun alles Oel mittelſt der Wärme heraus; welches letztere aber nun weiter nichts mehr als Brennöl iſt, da der erſte Druck ohne Wärme das Jungfernöl giebt, welches in beſondere Gefäße gefüllet und aufbewahret wird.) Uebrigens iſt alles kalt geſchlagenes Mohnöl für Baumöl zu gebrauchen, wenn es etliche Wochen geſtanden und ſich abgehellet hat. Es iſt noch fetter als Baumöl. Der Oelmagen (Mohn) mit blauem oder ſchwarzen Saamen giebt ein Drittel mehr Saamen als der weiße; daher man den weißen, ob er ſchon theurer bezahlt wird, ſelten, ſondern insgemein den blauen bauet. —

Zuletzt wäre nun auch noch der Verbeſſerung der Oele in Abſicht auf die Geſundheit zu gedenken. Denn der häufige Genuß des Oeles, wenn es auch unverdorben, und nicht ſcharf oder ranzicht iſt, kann ſehr ſchädlich werden, wie man ſolches an dem Beyſpiele einiger Orden armer ruſſiſcher und katholiſcher Kloſtergeiſtlichen bemerket, die ſich des Oels zur ordentlichen Speiſe bedienen. Dieſem ihren alltäglichen Speiſegebrauche des Oels ſchreibt man es nun mit Recht zu, wenn ſich bey den ſo armen Ordensleuten bald ein Ekel, eine bleiche Todtenfarbe, ein vertrockneter, im höchſten Grade hagerer Körper, eine Mattigkeit in allen

Glie-

Gliedern, und endlich heftige verzehrende Fieber einfinden.

Zum Glück iſt der Speiſegebrauch des Oeles in der Küche des Mittelmannes ſo häufig nicht, da man ſich deſſen faſt nur allein zu kalten Sallaten bedienet, und wenig oder gar nicht die Italiäner und andre Völker in warmen Ländern nachahmet, welche ſich des Oels faſt mehr als der Butter, auch bey warmen Speiſen, bedienen. Viele unter uns wiſſen es ſehr wohl, daß der Genuß des Baumöles, ſonderlich bey ſchwachen Körpern, die Schlappigkeit des Magens vermehret, und Aufſtoßen und Ekel verurſachet. Dieſe eſſen daher ihre Sallate lieber warm, und laſſen ſie mit Butter oder Speck zurichten. Es hat daher nicht an Vorſchlägen bisher gemangelt, das Oel der Geſundheit erträglicher zu machen, und ich will hierbey die eigenen Worte des oben belobten Patrioten anführen, deſſen Aufſatz in dem Leipziger Intelligenzblatte alſo ſpricht.

Das Oel geſünder machen heißt, meiner Meynung nach: es durch gewiſſe Mitteldinge in ſolche Miſchung ſetzen, in welche die Verdauungsſäfte leichter eindringen, und ſie zur Nahrung geſchickt machen können, ohne ſie denen zuwider zu machen, die das Oel als eine Speiſe gewohnt ſind. Denn denen, die es nicht gewohnt ſind, wird das Oel ſelbſt, folglich auch jede Miſchung deſſelben, ekelhaft vorkommen. Nun ſind friſche Eyer, Mehl, Honig, Kürbiskerne, Mohnſaamen, Wälſche Nüſſe, Buchecker, Lindennüßgen, Sonnenblumen und Safflorkerne, nebſt einigen trockenen Kräutern ſolche Dinge, die jeder Landmann haben kann, und die ſich leicht mit jedem Oele vermiſchen. Eyerweiß ſamt dem Dotter recht klar gepeitſcht, und mit dem Oele zuſammengeſchlagen, bis dieſes ein Milchähnliches Anſehen bekömmt; da denn

ein

ein Ey auf eine halbe Kanne (Quart oder Maas) Oel mit einem halben Eßlöffel Salz vermiſchet, zu dieſem Endzwecke vollkommen hinlänglich iſt. Der Gebrauch des trocknen Mehls läßt ſich von ſelbſt begreifen, wie leicht es ſich mit dem Oele vermiſchet, wozu ſich das Malz⸗ Haber⸗ und Buchwaizenmehl am beſten ſchicken würde. Zerlaſſener Honig miſchet ſich auch ſehr gut mit dem Oele, und da ſeine Süßigkeit ſcharf iſt, machet er keinesweges das Oel ekelhaft ſüß, ſondern beſſert ſein dämpfendes Weſen ſehr merklich. (Viele unſrer Landwirthe eſſen gern Honig, ſie eſſen ihn aber über ein Butterbrod aufgeſtrichen, da er ihnen, wie ſie glauben, beſſer bekömmt und ſchmecket. Dieſen Liebhabern des Honigs müßte nun eine Vermiſchung deſſelben mit einem unſrer einheimiſchen feinen Oele, z. E. des Mohn⸗ Nuß⸗ Sonnenblumenöles u. ſ. f. ſehr gerathen ſeyn. Ich habe ſie einem und dem andern ſchon längſt angeprieſen, denen ſie auch gefallen hat, und recht wohl bekömmt.) Die Kürbiskerne, Mohnſaamen, und die übrigen angeführten Kerne ſind zwar ſelbſt Oelſaamen, aber ſolche, die ſich mit leichter Mühe ungleich länger erhalten laſſen, ohne trahnicht zu werden: als Rübſen, Hanf und andere dergleichen Pflanzenſaamen. Man reibe die Kerne mit etwas Salz und Waſſer klar, peitſche ſie hernach mit dem Oele zuſammen, ſo hat man ſolches wiederum für den Gaumen und Magen verbeſſert. Als getrocknete Kräuter wären vielleicht Spinat, Löffelkraut, Sauerampfer, Feldkümmel, und eine Art von Unkraut, das unter dem Namen Palanden (Chenopodium Linn.) allenthalben häufig wächſt, vorzüglich gut. Das Pulver gedachter trockner Kräuter würde dem Geſchmacke des Oels nicht nur aufhelfen, ſondern auch eine Menge irdiſcher ſehr geſunder Theile in ſeine Miſchung bringen. Vom Feldkümmel und dergleichen,

chen, den dämpfenden Geruch des Oels verbeſſernden Kräutern, müßte jedoch nur jedesmal ſehr wenig zugeſetzet werden, weil ſie hitzig ſind.

Noch ein Wort von dem Oele, das zum Genuſſe beſtimmt iſt. Kann man es möglich machen, daſſelbe in großen Töpfen von Steingut oder Flaſchen (wenn nämlich das Oel abgekläret, und von ſeinen abgeſetzten Hefen abgegoſſen worden) in friſchen Kellern oder andern kühlen Orten aufzubehalten, und gießt man auf die Oberfläche deſſelben nur ſo viel Branntwein, als zur gänzlichen Bedeckung derſelben nöthig iſt; (in Flaſchen oder gläſernen Bouteillen bedarf man des allerwenigſten Branntweins, vorausgeſetzt, daß das Oel bis oben in den Hals der Flaſchen oder Bouteillen heraufgehe) ſo erhält ſich daſſelbe ſehr lange Zeit ſo friſch, als wenn es aus der Preſſe liefe. Der Branntwein muß gewöhnlicher ſchlechter ungefärbter Kornbranntwein ſeyn, der hauptſächlich nicht angebrannt iſt, auch ſonſt keinen andern übeln Geſchmack hat, weil ſich dieſer ſonſt gleich dem Oele mittheilet. Guter geläuterter Honig thut die nämlichen Dienſte, und der Aufwand wird einem, wenigſtens bey feinen Oelen, als Mohn- Nuß- Lindenöl u. ſ. f. nicht gereuen.

Wenn nun die Leſerinnen aus dieſem Kapitel mit den groben und feinen inländiſchen Oelen, und ihrer beſten Art ſie zu preſſen, zu verbeſſern, und aufzubewahren, ſich hinlänglich werden bekannt gemachet haben; ſo ſchließe ich es nicht ohne der mir ſehr ſchmeichelhaften Hoffnung: daß ſie, oder der größte Theil derſelben, es ſeyn werden, welche ſo manche Anpreiſungen, Verſuche und Vorſchläge wackerer Männer benutzen, um, da es ihr Fach hauptſächlich iſt, überall häusliche Erſparniſſe anzubringen, für Baumöl und Trahn ihr Geld nicht mehr aus dem Hauſe und Lande zugleich gehen zu laſſen. Ich glaubte, ihnen

ſey

ſey nichts zu Erlangung ſo ſchöner Zwecke mehr nöthig geweſen, als die Wiſſenſchaft, wenigſtens die eine und die andere Art einheimiſcher Oele ſelbſt gewinnen, und veredeln zu können. Viele ihrer Ehegatten können in einer oder der andern öffentlichen Schrift von unſern ſelbſt zu gewinnenden Oelen geleſen haben. Sie haben aber den Artikel überſchlagen, oder aus der Acht gelaſſen, weil ſie die Summe der baaren Geldausgabe für ausländiſches Oel zu ihrem Hausgebrauch nicht wiſſen, und deren Berechnung auf die Gattinnen allein bisher nur ankommen laſſen. Manche dieſer letztern, in deren Händen dieſe Schrift ſich befindet, faſſen nun auf der Stelle, und ſo angenehm denke ich, den heimlichen Entſchluß, ihre Gatten des eheſten zu überraſchen, und ihnen, es komme nun her wie und wo es wolle, einheimiſches feines Oel vorzuſetzen, es koſten und ihr Urtheil darüber fällen zu laſſen! Nur muß ich denjenigen Wirthinnen noch Muth machen, die zu Verſuchen Luſt, und doch keine Oelmühle in ihrer Nähe, ſondern blos Oelſchläger haben, die ſich ſonſt nur allein mit Leinölſchlagen beſchäfftigen. Ich bin ſelbſt auch nur in ſolcher Lage, und pflege es mit ausgeſuchten Leinölſchlägern ſo zu machen. Wenn ich ihnen Mohnſaamen, oder einen andern Oelſaamen zu feinem Oele übergebe, ſo müſſen ſie ganz neue Tücher nehmen, welche noch zu gar keinem Leinöle gebrauchet worden. Die Leinſaamengruben, darinn geſtampet wird, werden wohl gereiniget, nnd Kaff oder Spreu darinn vorher noch geſtampet, damit aller Leinölgeruch und Geſchmack davon komme. Die Oellade wird mit heißem Waſſer ausgebrühet, und der allererſte feine Oel, oder der erſte Oelkuchen von Mohn, oder andern dergleichen Saamen, blos und allein zu Brennöl nur gefaſſet, weil doch etwas Leinölgeſchmack in das erſte feine Oel übergeht. Dagegen wird der zweyte

Oelkuchen von Mohn, oder andern feinen Oelſaamen, völlig rein ſchmecken, und nichts fremdartiges im Geruche oder Geſchmacke mehr äußern. Wollte man es aber ſo genau nicht nehmen, ſo kann man es ohne Weitläuftigkeit bey einem einzigen Oelkuchen bewenden laſſen. Nur kann man dieſe Leinölſchläger nicht wohl zum Kaltſchlagen bringen; ſie wollen von dem Wärmen oder Röſten des Oels nicht abgehen. In Anſehung des letztern Puncts aber kömmt man auf Oelmühlen am erſten zum Zweck, und erlangt dieſerwegen auch mehr Oel, weil ſie die Preſſe beſſer zwingen können.

Wenn ich aber die Hausmütter ſo zuverſichtsvoll aufgefordert habe, ſich um einen noch nicht durchgängig und allgemein genug cultivirten Wirthſchaftszweig verdienter zu machen; ſo werden es mir die Hausväter doch verzeihen, wenn ich einen wohlgemeynten Wetteifer ſo gern auflebend machen möchte. Iſt es doch der letztern eigenes Intereſſe, wenn ein Aufwand vermindert wird. Unſre inländiſche auch feine Oele koſten weit weniger, als die ausländiſchen. Und hier kommen Privat- und öffentliches Intereſſe zuſammen, und machen völlig eine einzige Sache aus.

Sechstes Kapitel.

Das Kochen der Seife.

In den Haushaltungen kann nicht nur die Seife zum Waſchen nicht gemiſſet werden, ſondern es wird auch in nur mittelmäßigen Häuſern, wenn man die Reinlichkeit und Geſundheit liebet, (denn ohne Reinlich-

keit kann keine dauerhafte Geſundheit erwartet werden) nicht wenig Seife erfordert, um die Wäſche und mancherley andere Hausgeräthe weiß und ſauber zu haben.

Man theilet die Seife in Kauf- und Hausſeife. Erſtere iſt diejenige, welche in den Städten von den Seifenſiedern erkaufet wird. Die Hausſeife aber wird von Hausmüttern ſelbſt, in ihren eigenen Häuſern gekochet, oder ſie laſſen ſie durch Perſonen kochen, welche es verſtehen.

Die Kaufſeife iſt nicht immer von der beſten Eigenſchaft, und iſt vielmals nicht eingreifend genug, um den Schmuz aus der Wäſche herauszubringen. Dieſerhalb geht zu viel Seife darauf, um das Zeug damit recht weiß zu waſchen. Es kann die Kaufſeife auch wohl gar das Leinenzeug gelb machen. So iſt auch dieſe Seife vielmals nicht trocken genug, weshalb ſie ſehr zum Schaden der Käufer ins Gewicht fällt.

Es iſt daher ökonomiſchen Grundſätzen ſehr gemäß, Hausſeife im Hauſe ſelbſt zu kochen, oder doch kochen zu laſſen, um Geld zu ſparen. Es wäre eine völlig überflüßige und unverzeihliche Geldausgabe für Kaufſeife, wenn die Hausmutter alle Materialien zur Hausſeife in Händen hat, und ſolche nicht nutzen wollte, um davon Seife zu kochen, oder kochen zu laſſen.

In ſehr vielen Häuſern auf dem Lande hat man die ſehr gute Einrichtung angenommen, daß das reine, aus dem Hausſchlachten erhaltene, Rinds- und Schöpſentalch oder Unſchlitt, zu Lichtern verwendet werde. Dagegen nimmt man alles unreine Talch, und Abgang von allerley Fett in der Küche, zum Seifeſieden, ſo daß recht gute brauchbare gemeine Waſchſeife davon kann erlanget werden. Und auf dieſe Sammlung allerley Arten von Talch und Fettigkeit, als den erſten Grund zum Seifekochen wird in gegenwärti-

wärtigem Unterrichte zuförderſt ſo geſehen, daß hernach auch einige andere Arten Seife von reinem Talch auch Oel zu kochen, beſchrieben werden ſollen.

A. Die Sammlung von allerley Arten Talch und Fettigkeiten zur Hausſeife.

Man braucht nicht, wie eben geſaget worden, reines Talch zur Seife, wie die Seifenſieder es zur Kaufſeife nehmen. Alle Arten von Fettigkeiten können zur Hausſeife auf das allernützlichſte verbraucht werden, da ſie außerdem keinen ſo beträchtlichen Werth ausmachen könnten.

Da aber viel Fett nöthig iſt, um viele Seife zu kochen, ſo muß man auch viele Fettigkeiten lange zuvor geſammlet haben, um davon zu einem Sude genug zu bekommen. Das Seifeſieden iſt eine mühſame Sache, welche zugleich auch Zeit wegnimmt. Es ſey alſo der Mühe auch werth, nicht wenig, ſondern recht viel Seife auf einmal zu kochen, um ſo mehr, da die Seife keine verderbliche Waare, ſondern eine der allerdauerhafteſten iſt. Dieſes Product iſt überhaupt gar keinem Verderb unterworfen, und man ſieht immer hin und wieder Hausmütter, welche ein oder das andre Stück Seife, zum Andenken, von Groß- und Aeltermüttern her, noch aufheben und vorzeigen.

Unter die im Hauſe zu ſammlenden Fettigkeiten aber gehören alle Knochen, in welchen Mark oder Fett ſeyn kann; die Speckſchwarten von geraüchertem Speck und Schinken; der Abſchaum von fettem Fleiſche oder dasjenige, welches zur Reinigung der Brühe abgeſchaümet wird; alles Talch, welches von gekochtem Pökel- Rind- und Schöpſenfleiſche übrig bleibt; die Unreinigkeiten der Butter, wenn letztere

gewa-

gewaſchen und ausgehäket wird; das an den Leuchtern und ſo genannten Leuchterknechten ſitzende Talch, welches von den Lichten abgefloſſen iſt, und wöchentlich bey Reinigung der Leuchter und Leuchterknechte abgenommen werden muß. Alles dieſes und mehr dergleichen muß nun in einem großen geraümigen Gefäße geſammlet, und aufbewahret werden.

In der Küche muß ein kleineres Gefäß, Schüſſel oder Topf ſeyn, worinn die Küchenmagd, oder Köchinn, alles was aus den Kochtöpfen, Schüſſeln und Tellern von Fettigkeiten täglich zuſammenkömmt, zuerſt ſchüttet. So oft dieſes kleine Sammlungsgefäß voll iſt, wird es in das große allgemeine Sammlungsgefäß, und welches, wenn die Haushaltung nicht klein iſt, eine alte Tonne ſeyn kann, ausgeleeret. Es iſt nicht zu ſagen, was durch ſolche tägliche und wöchentliche genaue Sammlungen am Ende für ein Schatz, ſo zu ſagen, herauskömmt. Man nennt in manchen Häuſern vorgedachte kleinere Sammlungsgefäße Schmurztöpfe, und manche Hausmütter ſagen: meine Schmurztöpfe bringen mir jährlich zwanzig, dreyßig, vierzig, und mehrere Thaler ein.

Ein Irrthum iſt es aber, wenn man die obbeſchriebener maßen aufgeſammleten Fettigkeiten ein ganzes Jahr liegen läßt, ehe ſie zur Seiſe gebrauchet werden. Denn des Sommers finden ſich gar bald Milben ein, welche den Vorrath gar ſehr aufzehren. Man denket zwar, die Milben werden auch mit gekochet, und ſo bekömmt man das eingezehrte Fett wieder. Allein dieſe Meynung iſt ganz falſch. Denn man verſuche es doch einmal, und koche einige Pfund Milben, ob man aus ihnen Fett zur Seiſe herausbringen, und ſie zween Pfunden Talch, oder anderem Fette, gleich befinden wird. Es iſt wahr, die Milben haben ſich von Fett genähret, allein das Fett iſt in ihren Körper-

gen in eine andere Conſiſtenz übergegangen. Die Hausthiere werden von Körnern fett, kann man aber ſagen, die Körner waren zuvor, ehe ſie die Thiere fraßen und in ihre Säfte ſich verwandelten, auch bereits Talch oder Fett? Die Körner hatten zuvor eine ganz andere Conſiſtenz, obſchon in den Thierkörpern das Fett aus ihnen entſtanden iſt.

Um nun alſo an den zum Seifeſieden geſammleten Fettigkeiten keinen Verluſt von den Milben zu erleiden, ſo iſt es rathſam, zweymal im Jahre Seife zu kochen. Einmal zur Zeit der Baumblüthe, und das andremal im Herbſte. Auf ſolche Weiſe wird man beſſer vor den Milben wegkommen, wenn ſchon die im Frühjahre vorräthige Sammlung von Fettigkeiten ſtärker, und die zweyte im Herbſte der erſten nicht wird gleich ſeyn können. Man muß lieber zu der letztern, wenn man eben ſo viel Seife als im Frühjahre haben will, reines Talch zuſetzen, und ſie damit vermehren.

Man kann aber die geſammleten Fettigkeiten nicht ſo unmittelbar aus ihren Gefäßen gleich zum Seifekochen anwenden, ſondern ſie müſſen erſt in Lauge ausgekochet werden. Und hiermit verfährt man alſo.

Die großen geſammleten Knochen, welche für ſich allein geſammlet und aufbewahret worden, müſſen nun auf einem alten Hackeklotze mit einer alten Axt (denn gute Aexte werden von den Knochen verdorben und ſchärticht gemachet) klein gehauen werden. Je kleinere Stücken ſie aber können gehauen werden, deſto beſſer iſt es, indem das in den Knochen befindliche Fett alsdenn leichter und beſſer durch das Kochen ausgezogen werden kann. Was aber ſo genannte Röhren, oder ganze Beine aus den Schinken und Vorderviertеln der Schweine und Schöpſe anbelanget, ſo dürfen ſolche nur einmal, etwa in der Mitte, durch-

gehauen

gehauen werden. Denn da ſie ganz hohl ſind, ſo iſt die einmalige Oeffnung völlig hinreichend, alles Mark herauszulaſſen.

Hat man nun alle vorräthige Knochen ſo klein gehauen, ſo werden ſie in einen Mauerkeſſel, in welchem man Lauge zum Sieden gebracht, geſchüttet, und gekochet. Hierbey muß man ſich eines langen hölzernen Spatels, oder einer ſo genannten Rührkelle bedienen, um die Knochen beſtändig umzurühren. Denn es muß ſtarkes Feuer bey dem Auskochen der Knochen gehalten werden, und dieſe brennen ohne Umrühren bald an; daß ſie gleichſam nur einen einzigen Klumpen ausmachen, und dieſerhalb das Fett nicht halb herauskommen könnte. Es wäre aber dieſes noch nicht der einzige Schade. Denn die Knochen hängen ſich ohne Rühren gleich auch an den Boden des Keſſels ſo feſte an, daß ſie ohne größter Gewalt von dem Kupfer nicht wieder können getrennet werden. Hiervon wird aber der Keſſel dünne, wenn ihm angebackene Knochen abgeſchlagen, oder abgeſtoßen werden. Er kann auch hiervon wohl gar Beulen oder Riſſe bekommen. Man hat es ſchon eher geſehen, daß unerfahrne oder ſorgloſe Wirthinnen aus Unterlaſſung ſolcher Vorſicht ſich auf einmal den beſten Keſſel völlig verdorben haben.

Aber bey dem Rühren der Knochen ſelbſt iſt auch dahin zu ſehen, daß die rührende Perſon nicht plump verfahre, ſondern das Rühren fein gemachſam verrichte. Dieſerhalb muß ſie die Rührkelle zwar beſtändig, aber doch langſam auf dem Boden des Keſſels umherführen, daß die Knochen nicht mit Heftigkeit an den Boden und die Wände des Keſſels getrieben werden. Denn eine heftige Bewegung der Knochen würde den Keſſel auch zu ſehr angreifen, abnützen und dünne machen; daß der Nutzen von den ausgekochten

kochten Knochen hierdurch gar ſehr verringert werden könnte.

Bey dem Auskochen der Knochen iſt aber eben, wie bey dem Kochen der Seife ſelbſt, große Vorſicht nöthig, damit das oben aufſchwimmende Fett nicht von der Lauge aus dem Keſſel herausgetrieben, und eine Feuersbrunſt verurſachet werde. Dieſerhalb muß man nicht nur das unter dem Keſſel befindliche Feuer mäßigen, damit die Hitze nicht übergroß werde, ſondern man muß auch immer einen Topf voll kalter Lauge bey der Hand haben, um davon in den Keſſel auf die in die Höhe kommende Lauge zu gießen. Denn des Rührens ungeachtet ſteiget die Lauge von der Hitze immer höher, und durch zugegoſſene kalte Lauge allein kann ſie wiederum niedergeſchlagen, oder gedämpfet werden. Um aber die Gefahr des Ueberlaufens deſto eher zu verhüten, muß man vom Anfange an den Keſſel nur bis zur Hälfte anfüllen, dergeſtalt, daß Knochen und Lauge zuſammen, vor dem Sieden noch, die Hälfte des Keſſels über ſich leer laſſen. Man kann bey dergleichen Geſchäfften nicht Behutſamkeit genug brauchen, da manche Hausmütter, aus Mangel derſelben, ſchon Haus und Hof angezündet, und ſich und andere in Armuth geſtürzet haben.

Wenn die Knochen eine Zeitlang im Kochen geweſen ſind, und bereits eine Menge obenaufſchwimmenden Fettes wahrgenommen wird, ſo muß ſolches, währenden Kochens, immer nach und nach abgeſchöpfet werden. Dieſes geſchieht mit einem Topfe, oder noch beſſer mit einer ſo genannten Füllkelle. Es wird aber das abgeſchöpfte Fett in einen, über ein beſonderes Gefäß geſetzten, oder gehaltenen Durchſchlag ausgegoſſen, damit keine Knochen oder andrer Unrath mit dem abgenommenen Fette vermenget werden. Was aber von Knochen oder Unrathe in dem Durch-

ſchlage

ſchlage zurückbleibt, ſolches wird wieder in den Keſſel zurückgeworfen, um noch ferner mit auszukochen. Es wird aber das Kochen ſämtlicher Knochen ſo lang fortgeſetzet, bis man an der Oberfläche der Lauge keine Spuren von Fette mehr gewahr wird. Und auf ſolche Weiſe hat man nun alles in den Knochen befindliche Fett ſo herauskochen können, daß kein Gran davon zurückbleiben möge. Sollte man ſo viel Knochen aber haben, daß von einem Sude der Keſſel zu voll geworden ſeyn würde, ſo ſchreitet man zur Stelle zu dem zweyten Sude, nachdem man die erſten ausgekochten Knochen aus dem Keſſel herausgeſchöpfet, und ſolche an einen Ort hinſchütten laſſen, wo die Schweine nicht hinkommen. Denn ſie können entweder die nach dem Fette riechenden Knochen ergreifen, herunterſchlucken, und ſich daran verbrühen, oder es bleiben ihnen die Knochen im Halſe ſtecken, daß ſie ſo daran ſterben müſſen.

Die Speckſchwarten und das übrige weiche Fett, welche nicht, wie zuvor geſaget, unter den Knochen, ſondern in beſondern Gefäßen muß geſammlet und aufbewahret ſeyn, werden für ſich auch beſonders, und nicht unter den Knochen ausgekochet. Dieſes kann nun entweder geſchehen, wenn man mit den Knochen fertig iſt, oder es geſchieht noch zuvor, ehe man die Knochen auskochet. Dieſes letztere iſt auch das beſte, indem man gleich darauf in eben derſelben Lauge die Knochen noch auskochen kann. Es müſſen aber alle Speckſchwarten, Grieben, und dergleichen, zuvor mit dem Durchſchlage herausgefiſchet ſeyn, nachdem alles Fett völlig aus ihnen herausgezogen worden. Das Abſchöpfen des Fettes aber und Nachgießen kalter Lauge zur Stillung der auflaufenden kochenden Lauge iſt, wie zuvor bey den Knochen erinnert worden, auch hier zu beobachten. Auch muß bey dieſem Kochen

chen etwas geruͤhret werden. Ueberhaupt darf die dazu beſtellte ſichere Perſon beym Auskochen der Knochen, und des andern Fettes, ſo wie auch bey dem Kochen der Seiſe ſelbſt, von dem Keſſel ſich gar nicht entfernen. Kinder, oder leichtſinnige Perſonen dabey anzuſtellen, iſt unvernuͤnftig, und allemal des Beſtrafens werth. Die ungluͤcklichen Folgen ſind zu groß, welche aus verwahrloſetem Feuer entſtehen, als daß man das Wohl oder Wehe eines Hauſes, und aller andern des Orts, durch unſichere oder ungepruͤfte Perſonen auf die Spitze ſtellen ſollte.

B. Die Anfertigung des Aeſchers.

Aeſcher nennt man beym Seifekochen ein verhaͤltnißmaͤßiges Maas von Aſche und Kalk, welche zu dem Zwecke vereiniget, und vorbereitet werden, um eine ſo ſtarke Lauge herauszuziehen, daß damit das Fett zur Seiſe gut gekochet werden koͤnne.

Die Aſche von hartem Holze iſt freylich beſſer als die von weichem Holze, immittelſt muß man ſie nehmen wie man ſie im Hauſe ſelbſt hat. Denn die Aſche von weichen, z. E. Ellernholze, und dergleichen, iſt gar nicht zu verwerfen, nur daß man davon mehr als von Aſche aus Eichen- oder Buͤchenholze nehmen muß. Man muß auf dieſen Unterſchied Acht haben, damit man in ſeinem gewoͤhnlichen Maaße nicht irre, wenn man zu Zeiten Ellern-, dann aber wieder Eichenaſche hat. Wenn ein gewiſſes Maas von Eichenaſche hinlaͤnglich iſt, eine gute Lauge zu machen, ſo wird das naͤmliche Maas von Ellern- oder Birkenaſche truͤgen, und keine ſo ſcharfe Lauge geben. Sonderlich iſt hierauf zu ſehen, wenn man ſeinen Vorrath von Aſche bereits etwa bey der Leinwandbleiche oder Waͤſche verthan hat, und daher in der Nothwendigkeit iſt, von fremden Leuten Aſche zu kaufen.

Hat man aber von andern Aſche erkaufen müſſen, ſo muß man auch ſeine Leute kennen, um nicht betrogen zu werden. Denn wenn ſolche Aſche von betrüglichen Leuten nicht bereits ſchon einmal ganz ausgelauget, und wieder getrocknet worden, ſo vermengen ſie doch wohl die zum Theil ausgelaugte, mit unausgelaugter, und ſetzen damit das Geſchäffte des Seifekochens ſehr zurück. Iſt man nun in der Nothwendigkeit, Aſche zu kaufen, ſo muß man davon auf die Zunge nehmen, und koſten, ob ſie noch die gewöhnliche Schärfe habe. Man kann aber durch das Koſten die falſche Aſche von der guten nicht wohl unterſcheiden, wenn man nicht letztere unmittelbar vorher auch gekoſtet hat. Einige können die ausgelaugte Aſche ſchon dadurch erkennen, wenn ſie eine Handvoll aufnehmen, und ſie nicht ſchwer genug finden. Hierzu gehöret aber eine lange Uebung, die nicht bey allen zu finden iſt.

Wenn man nun gute Aſche hat, ſo muß man auch guten ungelöſchten Kalk haben. Nach langer Erfahrung hat man gefunden, daß drey Scheffel Aſche von Ellern- oder anderm weichen Holze, und neun Mätzen ungelöſchter Kalk, zuſammen das beſte Verhältniß ausmachen, um eine gute Lauge zu bekommen. Man verſteht, wie zum öftern geſaget iſt, immer Berliniſches Maas.

Die Aſche wird zuerſt in der Küche, etwa auf dem gepflaſterten Boden, mit laulichtem Waſſer angeſprenget; der Kalk oben drauf in der Mitte des Aſchenhaufens, worinn eine Grube gemachet worden, geleget, und mit Aſche wieder zugedecket; nachdem derſelbe auch beſprenget worden. Man läßt nun die Maſſe an die drey Stunden ſo zuſammen ruhen, worauf ſie unter einander wohl vermiſchet wird, ſo daß ſie in etwas zuſammenballet, und nun in das Aus-

lauge-

laugegefäß gebracht werden kann, deſſen Einrichtung nun auch beſchrieben werden ſoll.

C. Das Gefäß zum Auslaugen des Aeſchers.

Dieſes Gefäß iſt ein großer Zuber, dergleichen einiger Orten auch eine Tiene oder Wanne genannt wird, welcher auf einem erhabenen Geſtelle, oder Fuße, geſtellet wird; um kleinere Zuber oder Eymer darunter zu ſetzen, und die Lauge da hineinlaufen zu laſſen. Dieſer große Zuber aber hat einen doppelten Boden, davon der obere über und über runde eingebohrte Löchergen haben, auch von dem unteren Boden etwa eine Spanne hoch abſtehen, und ſo eingerichtet werden muß, daß er nach Erfordern herausgenommen werden kann. An dem unteren Boden des großen Zubers aber iſt ein hölzerner Zapfen, welchen man losdrehen kann, um die Lauge zu ſeiner Zeit ablaſſen zu können.

Der obere Boden, welcher durchlöchert iſt, wird nun mit ſauberem Stroh, etwa eine Spanne hoch, beleget, und der Aeſcher darauf geſchüttet. Er muß aber recht feſte ein- und niedergedrücket werden, ehe Waſſer aufgegoſſen wird. Denn wenn der Aeſcher nur ſo locker und loſe hineingethan wird, ſo erlangt die Lauge nicht die erforderte Schärfe zum Seifenkochen. Man muß daher dieſen Punct nicht vergeſſen, Sonſt geräth man in unnöthige Weitläuftigkeiten, und muß neuen Aeſcher bereiten, wenn der erſte keine probehaltende Lauge ausgiebt. Man ſoll daher einen hölzernen Stößel bey der Hand haben, und den Aeſcher recht derb damit einſtampfen, auch zuletzt noch Bretter oben auflegen, ſolche mit Steinen beſchweren, und eine Weile noch ſo ſtehen, und recht von der Laſt feſt niederdrücken laſſen. Endlich werden Bretter und

Steine

Steine abgenommen, und ſiedend heiſſes Waſſer behende aufgegoſſen. Dieſes läßt man zwey bis drey Stunden darauf ſtehen, ſodann die Lauge, mittelſt des losgezogenen Zapfens, oder der aufgedreheten Röhre, in ein ander untergeſetztes Gefäß laufen, gießt ſie ſodann noch einmal auf den Aeſcher, läßt ſie wieder ablaufen, und thut das nämliche zum drittenmal.

Die Probe der Lauge aber iſt: entweder daß ein Ey auf der Lauge obenauf ſchwimmend bleibe, und nicht zu Grunde gehe; oder, daß ein Federkiel in die Lauge geſtecket werde. Läßt nun der Kiel die Federn gehen, ſo iſt die Lauge recht.

Ein Theil dieſer Lauge wird nun gleich gebraucht, um die geſammelten Fettigkeiten, auch die ſo genannte Seifknochen, auszukochen, und alsdenn muß man ſofort zum Kochen der Seife ſelbſt ſchreiten. Denn wenn man die Lauge allzu lange ungebraucht wollte ſtehen laſſen, ſo kann ſie von ihrer erſten Schärfe verlieren; oder wie man in der Hausſprache redet: die Lauge verbeißt ſich.

D. Das Kochen der Seife.

1) Es iſt am bequemſten, die Seife in keinem andern Keſſel, als in einem eingemauerten, oder ſo genannten Mauerkeſſel zu kochen, weil theils das Umrühren darinn beſſer, und mit wenigerer Mühſeeligkeit verrichtet wird; indem der Keſſel einen recht feſten Stand, auch die rührende Perſon von der Hitze des Feuers weniger zu leiden hat; theils aber auch bequemer in den Keſſel hineingeſehen werden kann, um das Aufſteigen der Lohe mit dem Fette beſſer vor Augen zu haben, und ſolches alsbald mit Bequemlichkeit auch zu verhindern.

Wenn der Mauerkeſſel groß und geräumig genug iſt, ſo bedarf es eben nicht, bey dem Kochen

dieſer Art von Seife, das Gewicht des Fettes mit dem Maaße der Lauge zu proportioniren; welches überdem auch bey den ausgekochten weichen Fettigkeiten nicht bequemlich genug geſchehen könnte. Denn wenn die Lauge nur, obangewieſener maßen, probehaltig iſt, ſo wird man nach der Mehrheit oder dem mindern Gewichte des Fettes dickere oder dünnere Seife bekommen; wie man es alle Tage in ſolchen Häuſern ſehen kann, wo man die Seife in dem Keſſel mit der Lauge kalt werden läßt, und ſolche in kein anderes Gefäß nach dem Kochen hineingießt. Nur dieſes muß geſchehen, daß immer Lauge währenden Kochens der Seife zugegoſſen werde.

Wenn man nun nach Gutdünken von dem ausgekochten Fette in den Keſſel gethan hat, ſo wird Lauge zugegoſſen, bis der Keſſel etwa bis zur Hälfte angefüllet iſt. Es wird ferner die Lauge, mit dem damit vereinigten Fette, zum Kochen gebracht, auch eine Perſon zum Rühren beſtellet. Dieſe muß neben dem Keſſel immer einen Eymer voll Lauge ſtehen haben, um davon beſtändig in den Keſſel mit einem Topfe oder einer Füllkelle zuzugießen, wenn die Seife anfängt in die Höhe zu ſteigen. Denn das Umrühren mindert nicht ſolches Aufſteigen, ſondern neue aufgegoſſene Lauge ſchlägt das Aufſteigen nieder, und verhindert allein das Ueberlaufen der Seife.

Hat man die Seife etwa an die ſechs Stunden nun im Kochen erhalten, daß ſie anfängt dicke zu werden, und ſich von dem Rührholze abſchälen läßt; ſo nimmt man eine oder zwey Mätzen Salz, je nachdem man mehr oder weniger Fett zur Seife genommen hat, rühret nach und nach eine Hand voll Salz nach der andern in den Seifenkeſſel hinein, und läßt die Seife wenigſtens noch eine gute Stunde ſieden; das Salz aber dienet dazu, daß ſich die Lauge von

der Fettigkeit recht ſcheide, und die Seiſe nach dem Erkalten eine feſte, für ſich beſtehende, Maſſe ausmachen könne.

Man hat folgende Proben, zu erkennen, daß die Seiſe gut und genug gekochet ſey. Wenn man von der Seiſe auf einen Teller füllet, und man greift ſie, nach dem Erkalten, mit den Fingern an, ſo muß nichts davon an den Fingern hängen bleiben. Wenn aber die Seiſe als ein Schmeer oder Fettigkeit an den Fingern hängen bleibt, ſo iſt es ein Zeichen, daß die Fettigkeit, wie man ſaget, noch nicht verſotten, oder die Materie noch nicht feſte genug zuſammengeronnen ſey. Oder wenn man einen Finger in die ſich nun weiß hervorthuende Seiſe in dem Keſſel hineinſticht, und zieht ihn ſchnell wieder heraus, und die Seiſe hängt ſich wie ein Häutlein daran, ſo iſt ſie gut.

Eine zweyte Probe iſt, daß man die Seiſe auf glühende Kohlen leget. Wenn ſie nicht flammet oder rauchet, ſondern dämpfet, ſo iſt ſie gut.

Die dritte Probe endlich iſt, daß man ſie in kaltes Waſſer wirft, und ſie fällt alsbald zu Boden, ſo hat man daran ein Merkmal, daß die Seiſe nun genug geſotten ſey.

Findet man nun, daß nach ſolchen Proben die Seiſe gut ſey, ſo läßt man das Feuer unter dem Keſſel ausgehen, oder zieht ſolches hervor, und läßt Lauge und Seiſe die Nacht hindurch erkalten. Man kann auch beydes, Seiſe und Lauge, in einen Zuber hineinfüllen, und darinn erkalten laſſen. Iſt die Seiſe aber nun erkaltet, ſo wird ſie zu Tafeln mit einem langen ſcharfen Meſſer ausgeſchnitten, auf Bretter geleget, und an einem luftigen Orte getrocknet.

Will man aber nach Art der Seiſenſieder recht gleichförmige Tafeln Seiſe ſchneiden, ſo muß man ſie in eine von Brettern gemachte Lade oder Verſchlag

gießen, davon man die vier Seitenbretter ab- und hinwegnehmen kann. Das untere Brett aber muß mit kleinen Löchern verſehen ſeyn. Dieſes ſetzet man über eine Kufe oder Tiene, breitet ein zwey- oder mehrmahls zuſammengeſchlagenes Leinentuch darein, und gießt die Seife aus dem Keſſel hinein, ſo wird die Lauge durch das Leinentuch in die Kufe rinnen. Die erkaltete Seife wird zuletzt mit Drat oder Faden in Tafeln von beliebiger Größe geſchnitten.

Die Seife muß man nicht an einem allzu warmen Orte auftrocknen. Denn hierdurch geſchieht es, daß theils das Aeußere derſelben allzu hart und ſcharf, theils aber das Salz aus der Mitte der Seife auf die Oberfläche hervorgetrieben und damit verurſachet wird: daß man die Seifentafeln überall erſt abſchälen muß, wenn damit die Wäſche geſeifet werden ſoll. Je langſamer die Seife trocknet, deſto gelinder wird die Außenſeite derſelben. Bey der Kaufſeife findet man zuweilen, daß ſie, um recht ins Gewicht zu fallen, mit Fleiß an einem feuchten Orte, oder in einem Keller geleget werde, wovon ſie denn freylich nicht recht trocknen und ihre Feuchtigkeiten ganz verlieren kann. Bey der Hausſeife aber ſuchet man das gefliſſentliche Auftrocknen derſelben, um ſie in Kiſten hernach einſchließen und aufbewahren zu können. Und es iſt ſehr gut, wenn eine Hausmutter immer einen guten Vorrath alter Hausſeife liegen hat. Denn eine meiſterhafte Hausmutter muß auf alte Seife eben ſo ſehr, als auf Dauerſpeiſe halten. Und wie ſie ſich vorm Kaufen der Seife zu hüten weis, alſo giebt ſie auch ihren Wäſcherinnen keine neue, friſche, und noch nicht genug ausgetrocknete Seife in die Hände, weil ſolche, wie die Kaufſeife, gar nicht gegenhält, und davon zu viel, und ohne Nutzen verſchmieret wird.

Noch

Noch iſt zu gedenken, daß die aus alten ausgekochten Fettigkeiten bereitete Seife nicht ſonderlich weiß ausfallen könne. Allein ſolches thut auch gar nichts zur Sache. Seife iſt Seife, wenn ſie ſonſt nur gut iſt. Ihre Farbe thut zur Auflöſung und Hinwegnehmung des Schmuzes aus der Wäſche gar nichts. Will man jedoch die Seife mehr weiß haben, ſo wird zuletzt, wenn ſie bald genug gekochet, ein wenig Alaun hinzugeſchüttet, und mit untergerühret. Andere nehmen Bleyweiß, wovon aber nicht wenig erfordert wird.

Endlich muß die Hausmutter ihre Zeit zum Seifenkochen ſo wählen, daß ſie die übrigbleibende Lauge nicht weggießen dürfe; ſondern ſelbige zur Wäſche gebrauche, wenn ſie nicht von den ausgekochten Fettigkeiten allzu ſchwarz geworden iſt; als in welchem Falle ſie nur zu der allergröbſten Wäſche gebrauchet werden kann. Sie muß aber nicht ſo ſcharf gelaſſen werden wie ſie iſt. Denn ſie würde das Zeug zerfreſſen. Dieſerhalb muß ſo vieles Waſſer zugegoſſen werden, daß ſie nur noch eine ſehr mittelmäßige Lauge iſt, welche jedoch hinreichend bleibt, den Schmuz aus der gröbſten Wäſche, z. E. Geſindehand- und Tiſchtüchern, Küchenſchürzen u. ſ. f. auszubeizen.

Da nun vorbeſchriebene Art Hausſeife, aus alten geſammleten Fettigkeiten, die gemeinſte iſt, ſo ſind noch einige andre in unſern Haushaltungen weniger gebräuchliche Verfahrungsarten, Seife aus reinem Talch zu kochen. Eine derſelben iſt folgende.

2) Man nimmt ungelöſchten Kalk, Weidaſche, Büchen- oder Eichenaſche, jedes ein Viertel, vermiſchet alles unter einander, thut es zuſammen in einen Zuber, und gießt, nachdem die Weidaſche zuvor noch zu Pulver geſtoßen worden, fünf oder ſechs Eymer Waſſer darauf, läßt es alſo drey Tage ſtehen, rühret

es aber alle Tage wohl unter einander, und gießt alsdenn das lautere Waſſer oben davon ab, ſo wird man eine probehaltige Lauge haben.

Von dieſer klaren Lauge nimmt man vier Eymer, thut darunter fünf Pfund Talch, und läßt es alſo eine Weile kochen. Nachdem man nun vermeynet, daß die Maſſe dick oder zähe werden will, ſo giebt man noch einen halben Eymer zu den vorigen darunter, wirft eine Hand voll Salz dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde ſieden. Hernach gießt man die Seife aus, und machet nach dem Erkalten beliebige Tafeln davon.

Es iſt bey dieſer Vorſchrift zwar des Nachgießens der Lauge, um das Ueberlaufen der Seife zu verhindern, nicht gedacht worden; allein die Nothwendigkeit bringt es mit ſich, daß es nicht unterbleibe.

Weidaſche bekömmt man von den Materialiſten, und die Seifenſieder pflegen ſich derſelben ſehr zu bedienen.

3) Eine noch andre Art Seife zu ſieden, welche man Oelſeife nennt und wozu man allein Oel nimmt, iſt dieſe. Nimm zwey Theile probehaltiger Lauge, einen Theil altes Oel, ſiede es mit einander bis es dicke wird. Triefe darnach einen Tropfen auf einen Stein, oder halte ihn an die Zunge. Wenn die Seife an den Stein klebet, oder auf der Zunge beißt, und ſehr hitzet, ſo gieß den dritten Theil der Lauge hinzu, und laß es noch eine Weile ſieden. Zuletzt thue ein Maas Lauge dazu, und laß es noch ſieden, bis es dicke wird. Will man nun wiſſen, ob die Seife recht iſt, ſo hält man wieder einen Tropfen an die Zunge; wenn ſie nun etwas weniger ſtark oder ſcharf iſt als zuvor, ſo iſt ſie gut.

Bey dieſer Art Seife muß man ſich die Zeit nicht laſſen zu lang werden, und nur ſchwaches Feuer halten,

indem es hier ſehr darauf ankömmt, daß die Lauge ganz langſam einkoche, und durch das Einkochen ausgedünſtet werde. Denn, dafern man ſtark Feuer gäbe, ſo wäre man in der Nothwendigkeit, zu oft und zu viel Lauge zuzugießen, um das Auflaufen der Seife niederzuſchlagen. **Es bleibt ohnehin eine Hauptregel, daß man bey den andern Arten Seife zu kochen auch kein zu ſtarkes Feuer halte, um alles Unglück zu verhüten.**

Es ſind übrigens noch mehrere, immer etwas von einander abgehende, Vorſchriften zum Seifekochen, die man hin und wieder befolget, und auch zum Theil in einigen ökonomiſchen Büchern geleſen werden; welche letztere aber meiſtens noch mancher Berichtigungen benöthiget ſind. Die Hauptſache bey allen kömmt immer auf die Lauge an, daß ſolche die Probe halte, ſie mag im übrigen in noch ſo verſchiedenem Verhältniſſe der Aſche und des Kalkes gegründet ſeyn, als ſie will. So viel kann man durchgängig annehmen, daß der Kalk nur den vierten Theil aufs allerhöchſte gegen die Aſche ausmachen dürfe; wenn man dieſer nämlich zu wenig Stärke zutrauet, da ſie ſonſt in der erſten Vorſchrift zur Hausſeife noch nicht den vierten Theil gegen die Aſche ausmachet. Denn darinn hat man zu drey Scheffel Aſche nur drey Viertel oder zwölf Mätzen Kalk angegeben, woran alſo noch vier Mätzen fehlen, wenn der Kalk den vierten Theil gegen die Aſche völlig ausmachen ſollte. Und wie lange jede, nach dieſer oder jener Vorſchrift zu bereitende Seife gekochet werden müſſe, (denn manche Vorſchriften beſagen acht, zwölf, auch wohl ſechszehen Stunden, worinn man doch kein feſtes Zeitmaas angeben kann, weil ſich ja der Grad der Hitze dabey, wie ſolches bey allem Kochen, nicht genau beſtimmen läßt;) ſolches muß man jedesmal erſt denn erfahren,

wenn man nach den zuvor angegebenen Proben erſieht, daß die Seife nunmehr ihre rechte Güte erlanget.

Hat man aber ſein Talch, oder auch wohl die ausgekochten Fettigkeiten gewogen, ſo kann man ſicher rechnen, daß man wenigſtens eben ſo viel, und weit darüber, an Seife erhalte, als das Talch oder Fett ſchwer geweſen iſt. Und nach ſolchem Maasſtabe kann man zum voraus einen Anſchlag der Koſten von ſeinen Materialien zur Seife machen, und ſeinen Profit bey der Hausſeife berechnen. Eben dieſe Berechnung muß dazu dienen, daß man, wenn Talch zur Hausſeife anzukaufen iſt, nicht zu theuer einkaufe. Denn die Preiſe des Talchs ſind ſich nicht immer, beſonders wenn Viehſeuchen herrſchen, gleich. Der Stein Talch kann zwey, drittehalb, auch wohl drey Thaler zu Zeiten gelten. Und wer würde nicht denn die meiſte Seife kochen, wenn der Talch ſich in dem niedrigſten Preiſe befindet?

4) In einigen Häuſern kochet man noch eine von ihnen ſo genannte Oelſeife, und verfährt damit alſo. Man nimmt zwey Pfunde eichene Aſche, und ein Pfund ungelöſchten Kalk, ſetzet es über in einem Zober, wie bey andrer Laugenbereitung gebräuchlich iſt, leget unten und oben ein wenig Stroh, und läßt, nach aufgegoſſenem und eine Weile darauf geſtandenem heißen Waſſer, die Lauge ablaufen. Von dieſer Lauge nimmt man, wenn ſie probehaltig iſt, zwey Pfund, und ein Pfund Oel, ſchlägt beydes mit der Lauge mittelſt einer Kelle zu einem weißen Schaum zuſammen, thut es ſodann in einen Keſſel, läßt es ſieden, bis es dick wird, hält aber allezeit mit dem Rühren an, bis es kalt wird.

Man ſieht wohl aus dieſer Vorſchrift, daß ſie eine nur etwas veränderte Bereitungsart von Nr. 3. iſt, und es kömmt dabey auf das Oel an, daß es nicht

übel-

übelriechend ſey. Denn wenn das Oel von ſolcher Beſchaffenheit iſt, ſo kann dieſe Seife der bekannten grünen, oder ſchwarzen Seife gleich kommen; welche aus Fiſchtrahn gekochet wird, und der Wäſche einen ganz unerträglich übeln Geruch beybringt, weshalb man ſie auch in den Häuſern des Mittelmannes gar nicht gebrauchen kann. Denn es geht der üble Geruch dieſer grünen Seife, durch noch ſo öfteres Spülen, gar nicht recht aus der Wäſche wieder fort, und die dergleichen Wäſche auf dem Leibe tragen, können ſich und andern leicht unerträglich werden. In Holland und in den Seeſtädten hat man aber auch eine Art von grüner Seife, welche keinen übeln Geruch hat.

5) Eine leichte Seife, die Haut abzuwaſchen, oder ſie zum Bartabnehmen zu gebrauchen, verfertiget man alſo. Nimm gemeine Hausſeife, ein halb Pfund, ſchabe ſie klein, und weiche ſie in friſches Waſſer zwey Tage lang, binnen welcher Zeit das Waſſer einigemal ab- und neues zugegoſſen wird. Das Abgießen muß ganz ſachte geſchehen. Stoße hierauf vier Loth abgezogene Mandeln, oder reibe ſie in einem Reibaſch mit einem Nößel (einem halben Maaße oder Quart) Milch; thue die fein geriebene Mandeln zu vorgemeldter Seife in einen neuen Topf nebſt zwey Pfund Froſchlaichwaſſer, zwey Pfund Roſenwaſſer, und ein Pfund Weinſteinöl. Setze es zu einem Kohlfeuer, rühre es immer unter einander, bis die Seife anfängt in die Höhe zu ſteigen. Nun nimm den Topf vom Feuer, ſtelle ihn in friſches Waſſer, und fahre fort mit Rühren, bis die Seife wie ein Brey geworden iſt. Hierauf wird ſie in einen Schachteldeckel, oder lieber in ein viereckichtes Käſtgen, gegoſſen, und nach dem Erkalten in beliebige Stücken zerſchnitten.

6) Auch dieſe Art wohlriechender Seifkugeln zum Barbiren ſind ſehr gebräuchlich. Nimm geſchabte Seife, ſo viel du willſt, Lavendel- oder Spiekwaſſer, Mayeranwaſſer, Roſenwaſſer, eines ſo viel als des andern, zart pulveriſirte Violenwurzel, Zitronen- oder Pomeranzenſchalen, jedes ein Quentgen; Gewürznägelein, anderthalb Quentgen; thue die geſchabte Seife in einen Topf, gieß obbemeldte Waſſer daran, ſetze es über ein gelindes Kohlfeuer, rühre es mit einem hölzernen Spatel ſo lange unter einander, bis die Seife völlig zergangen iſt. Dann thue vorerwähntes Pulver hinzu, rühre es wohl unter einander, laß Gummi Arabicum (Arabiſcher Gummi, welcher klar und weiß ſeyn muß, und in den Apotheken gefunden wird) in Roſenwaſſer zergehen, mache die Seifenmaſſe damit an, formire Seifenkugeln davon, wenn du die Hände mit Roſen- oder Spieköl beſtrichen haſt, und laß ſie hernach, in Baumwolle gewickelt, hart werden. Einige miſchen auch etliche Gran Biſam unter die Maſſe, um ſie wohlriechender zu haben. Es können aber nicht alle dieſen Geruch vertragen. Uebrigens kann man ſtatt vorbenannter Waſſer andere gebrauchen, zumal wenn man ſie ſelbſt im Hauſe bereitet, z. E. von Jeſmin, Mayblümchen u. ſ. f.

7) Wohlriechende Handſeife wird auch ſo gemachet: Nimm Hausſeife, zerſchabe ſie, reibe ſie mit einem guten Theil Roſenwaſſer in einem Reibaſch zuſammen klein, ſetze es über ein Kohlfeuer in einer Pfanne oder Tiegel, bis das Roſenwaſſer unter ſtätem Umrühren ausgedämpfet iſt. Nun thue nach Proportion fein zerſtoßene oder geriebene Violen- oder Veilchenwurzel, geſtoßene oder geriebene Mandeln, und ſchönes Bohnenmehl dazu, geuß etwas von Benzoe oder andern wohlriechenden Oelen dazu, formire Kugeln davon, laß ſie an einem temperirten Orte

zwiſchen

zwiſchen Baumwolle gut trocken werden, beſtreiche ſie auch, wenn ſie trocken, von außen mit einem wohlriechenden Oele, und verwahre ſie zum Gebrauche.

8) Eben dieſe wohlriechende Handſeife wird auf folgende Weiſe noch beſſer, wenn ein Pfund Violenwurzel, vier Unzen Gummi Benzoe, zwey Unzen Storax, zwey Unzen gelber Sandel, eine halbe Unze Nägelein, etwas geſtoßener Zimmt, geriebene Zitronſchale, und eine Muskatennuß; alles klein geſtoßen, und zwey Pfund klar geriebene zuvor geſchabte Seiſe hinzugethan, und vier oder fünf Tage in Branntwein eingeweichet werden. Man thut etwas Stärk- oder Kraftmehl und Roſenwaſſer, auch etwas Eyweiß, und in Waſſer aufgelöſtes Gummi-Tragant dazu. Man machet hiervon nun einen Teig, formiret Kugeln daraus, welche in Baumwolle geleget, und in gelinder Wärme getrocknet werden müſſen. Will man dieſe Seiſe aber noch koſtbarer haben, ſo kann man etwas fein zerſtoßene oder geriebene Mandeln, Cedro und Bergamotto, oder auch Ambra und Muſcus dazu thun.

Die eben beſchriebene Handſeife nennt man auch ſonſt Bononiſche Seifkugeln, oder auf Italiäniſch, Savonetti. Der Branntwein, worinn vorgedachte Specereyen eingeweichet werden, muß drey Nößel oder anderthalb Maas ſeyn, das Eyerweiß aber von fünf bis ſechs Eyern. Man merket hierbey noch folgendes an.

a) Die Seifkugeln, welche man einkaufet, und recht theuer gemeiniglich bezahlet, ſind meiſtens falſch, indem ſie nicht alle die Specereyen enthalten, die vorſchriftsmäßig darinn ſeyn ſollen. Vielmals iſt der Betrug damit ſo grob, daß die Kugeln nur auswendig mit einer guten Maſſe überzogen, der Kern aber wenig oder nichts ent-

hält. Noch gröber aber iſt der Betrug, wenn die Seifkugeln nur mit wohlriechendem Waſſer, oder Oele, von außen überſtrichen ſind.

b) Es ſind noch weit mehrere Bereitungsarten von Seifkugeln, wenn man aber eine der hier angeführten Bereitungsregeln inne hat, ſo wird man nach Belieben Veränderungen machen können. Z. E. man wollte nur von einer einzigen Specerey, deren Geruch man vor andern liebet, in der Seife haben, ſo kann man einen ſehr kurzen Weg nehmen, wenn man ſich von ſolcher das Oel aus der Apotheke kommen läßt, dergleichen ſind Spieköl, Nägleinöl, Zimmtöl, Zitronenöl, Pomeranzenöl, Mayblümgenöl u. ſ. f.

c) Wenn man noch mehr die Kürze liebet, und von dem kräftigen Geruche einer oder der andern beliebten Seifmaſſe gar nichts verlieren will, ſo darf man ſie nur in ein kleines ſo genanntes Confiturglas hineingießen, dieſes Glas verbinden, zum Gebrauch allemal ein wenig mit einem hineingelegten kleinen Spatel nach Nothdurft herausnehmen, und ſodann das Glas wieder zubinden. Auf ſolche Weiſe behält die Seife ihre Kraft völlig, bis auf den letzten Gran.

Es würden aber die Leſerinnen an dieſem Kapitel etwas vermiſſen, wenn ſie keinen Unterricht finden ſollten, wie die ſo genannten Fleckkugeln gemachet werden, um damit Flecke aus der Wäſche oder den Kleidungsſtücken herauszubringen. Hier ſind einige Vorſchriften dazu.

1) Nimm gute Seife, thue darunter Weinrebenaſche und eben ſo viel klein geſtoßene und wohl durchgeſiebte Kreide, ingleichen gebrannten Alaun und Weinſtein. Dieſes alles wird in einem Mörſel zu einem Brey geſtoßen, oder in einem Reibaſch gerieben,

und

und hieraus kleine Kugeln gemacht, welche man im Schatten trocknet, und zum Gebrauch aufhebet.

Die in dieſer Vorſchrift verlangte Weinreben-aſche erhält man, wenn das beſonders vom Beſchneiden des Weinſtocks geſammlete Holz verbrennt, und die Aſche zum Gebrauch verwahret wird. Dieſe Aſche wird eben nicht eingreifender als andre geachtet, ſie hat aber mehr ſaures Salz in ſich als andre Arten der Aſche; daher ſie gern zu Fleckkugeln genommen wird. Alle Säuren aber haben die Kraft, Flecke auszubeizen.

2) Nimm eine halbe Rindsgalle, das Weiße von zwey Eyern und ein wenig Salz, thue dazu ein Pfund gebrannten Alaun, und zu dem allen ſo viel geſchabte Seife als voriges zuſammen beträgt; reibe alles zu einem feinen Brey, und trockne die davon gemachte Kugeln.

Wenn man dieſe und vorhergehende Fleckkugeln auf Kleidungsſtücken gebraucht, ſo wäſcht man zuvor den Fleck mit kaltem Waſſer, und reibt mit der Fleckkugel ſtark darauf, läßt die aufgeſtrichene Seife eine Weile darauf ſitzen, daß ſie eingreifen und losziehen könne, worauf die Seife mit kaltem Waſſer wieder ausgewaſchen, und der Fleck getrocknet wird. Sollte aber ſolcher noch nicht vergangen ſeyn, ſo muß das Verfahren mit der Fleckkugel wiederholet werden. Zu Sammt können dieſe und dergleichen Fleckkugeln aber nicht gebrauchet werden. Man nimmt lieber Terpentingeiſt, ſchüttet davon auf ein weißes Tuch, und reibet damit den Fleck ſo lange nach dem Strich, bis der Fleck heraus iſt.

3) Schabe ein halb Pfund Seife klein, trockne ſie ſo dann ſo ſcharf, daß man ſie gleichſam zu Pulver reiben kann. Thue dazu Kienöl für ſechs Pfennige, Ochſengalle, vier Eßlöffel voll, Zitronenſaft, ſo viel

als hinreichend iſt, die ganze Maſſe genug durchzunäſſen, um kleine Kugeln zu machen, wenn zuvor noch klar durchgeſiebte Rebenaſche, ein wenig Salz und eben ſo viel gebrannter und klein geſtoßener Alaun, ingleichen zart geriebener weißer Weinſtein mit untergemiſchet worden. Die gefertigten Kugeln trocknet man an der Sonne.

Gebrannten Alaun erhält man aus der Apotheke. Will man aber den Alaun ſelbſt brennen, ſo thut man ein Stückgen in einen blechernen Löffel, hält ihn über glühende Kohlen, bis er anfängt faſt wie Waſſer zu wallen, worauf man ihn wieder kalt werden läßt.

In dieſer Vorſchrift aber iſt des Guten zu viel, wie man es gemeiniglich damit ſo machet, wenn man in Recepten alles zuſammenſetzt, um, wenn eines allein nicht helfen ſollte, doch von den andern Stücken Wirkung zu erwarten ſey. Die Aſche, der Weinſtein und Alaun können weggelaſſen werden. Der Zitronenſaft thuts hier faſt allein, und man kann auch ſtatt deſſelben Agreſt nehmen.

Es werden aber die Flecke, zum Gebrauch dieſer Kugeln, mit warmen Waſſer gewaſchen, die Kugeln überher gerieben, und die Seife hierauf ſo lange gelaſſen, bis ſie etwas trocken geworden iſt. Hierauf wird die aufgeſtrichene und angetrocknete Seife wieder ab- und ausgewaſchen, und der Ort, wenn es Tuch iſt, mit einer Bürſte, nach dem Strich, glatt gebürſtet.

Man hat aber außer vorigen und andern Fleckkugeln noch andere Mittel, aus der Wäſche und Kleidungsſtücken Roſt- und Dinten- auch Weinflecke, Theer- oder Wagenſchmier- Firniß- und dergleichen Flecke herauszubringen, welche aber in dieſes Kapitel nicht gehören. Vielleicht kann an einem andern Orte davon geredet werden.

Sieben-

Siebentes Kapitel.

Das Lichtziehen, Lichtgießen.

So nützlich es der Hausmutter und ihrem Hauſe iſt, wenn ſie nicht Seife kaufet, ſondern ſolche ſelbſt kochet, ſo nützlich iſt es gleichfalls, wenn ſie zum häuslichen Gebrauch die Lichte nicht kaufen, ſondern ſolche gleichfalls ſelbſt ziehen oder gießen kann.

Bey dieſem Geſchäffte machen der Docht und das Talch die beyden Hauptſtücke aus. In Anſehung des Talchs iſt ſchon im zweyten Bande der H. M. gelehret worden, wie ſolches beym Hausſchlachten erhalten, ausgeſchmolzen, und zum Gebrauche aufbewahret bleibe. Geſetzt aber auch, daß eine Hausmutter nicht ſo viel Talch aus ihrem eigenen Hausſchlachten erhielte, als zur häuslichen Conſumtion hinlänglich ſeyn könnte; ſo wird es immer noch vortheilhaft ſeyn, Talch zu kaufen, er mag koſten was er wolle.

Wenn man in der Nothwendigkeit iſt, Lichte zu kaufen, ſo wird der Lichtzieher, wenn das Talch theuer geworden iſt, auch ſeine Lichter theuer verkaufen. Und was der Lichtzieher davon erwirbt, ſolches muß die Hausmutter ihrem Hauſe gleichfalls, durch eigenes Lichtziehen oder Gießen, erwerben können. Es iſt aber mit den Lichtern nicht wie mit der Seife. Dieſe kann Menſchenzeit und länger dauren. Dieſerhalb iſt es gut, ſolche zu langem Vorrathe zu kochen, wenn etwa das Talch den allerniedrigſten Preis haben kann. Die Lichter können aber keine lange Dauer haben. Denn wenn man ſchon das Abſchießen der weißen

Farbe

Farbe nicht achten wollte, ſo werden doch die Talchlichter zuletzt von der zu langen Dauer einen unerträglich übeln Geruch von ſich geben. Und dieſer fängt gemeiniglich ſchon an, wenn das Talch ein Jahr alt iſt. In etwas aber kann man doch dem vom Alter entſtehenden übeln Geruche des Talchs zuvorkommen, wenn man die Dochte vor dem Ziehen oder Gießen der Lichte in recht ſcharfen Weineſſig eingeweichet und ſie darauf wieder getrocknet hat. Und dieſes Verfahren beobachtet man alsdenn hauptſächlich, wenn es auf eine längere Dauer der Talchlichte abgeſehen ſeyn ſoll.

A. Die Bereitung der Dochte.

Man hat Dochte entweder von Baumwollen- oder von Flächſengarn.

Werden die Dochte von Baumwolle geſponnen, oder kaufet man Baumwollengarn, welches bereits geſponnen iſt, ſo muß man genau darauf ſehen, daß die Baumwolle wohl gereiniget ſey. Denn wenn ſolches nicht geſchehen, ſo wird man immer an den Lichten bemerken, daß ſie theils ſprühen, theils bald helle, bald dunkel brennen, welches ſonderlich beym Leſen eine ſehr verdrießliche Sache, und den Augen ſehr undienlich iſt. Dieſes geſchieht hauptſächlich, wenn noch Körner oder Knollen in der Wolle ſtecken, welches ſonderlich bey der Baumwolle aus Smyrna und der Barbarey gefunden wird. Die Cypriſche iſt die allerbeſte. Sie iſt zart, lang und reine. Nach dieſer letztern muß man ſich umthun, wenn man das Garn ſelbſt im Hauſe ſpinnen, oder ſpinnen laſſen will.

Will man aber den Docht von Flächſengarn haben, ſo brauchet dieſes Dochtgarn zwar nicht von dem zärteſten Flachſe geſponnen zu ſeyn, man muß doch aber auch dazu nicht grobes Werrig oder grobe Heede nehmen,

nehmen, wie es in einigen Häuſern geſchieht. Mittelflachs iſt am beſten, welches zu einem ſo genannten mittelmäßigen Hausfaden, der weder zu dünne noch allzu dicke iſt, geſponnen wird. Feines Werrig oder feine Heede kann auch noch Dochtgarn geben.

Viele äſchern das Flächſengarn zu den Dochten nur ein, und bläueln es durch, nachdem es wohl ausgeſpület und wieder getrocknet worden. Allein hiervon kommen doch nicht alle feine Schäfen oder Scheben heraus. Und wenn deren noch welche in dem Dochtgarne vorhanden ſind, ſo wird das Licht ebenfalls, wie zuvor von unreiner Baumwolle geſaget worden, nicht recht hellen und immer gleichen Schein geben können. Man geht dieſerhalb mit dem Flächſengarne ſicherer, wenn es weiß gebleichet wird. Hiermit nähert man daſſelbe ſchon mehr dem Garne von guter Baumwolle.

Es iſt zuweilen die Frage, welche Lichter am helleſten brennen, die von Baumwollen- oder die von Flächſengarn? In Anſehung des Hellerbrennens haben die Dochte von Baumwolle den Vorzug vor den Dochten von Flächſengarne; ſonderlich wenn dieſes ungebleicht iſt. Hingegen brennen die Lichte von Flächſendochten ſparſamer. Dieſerhalb vereinigen manche Hausmütter beyderley Arten von Garn, ſo daß ſie etwa zwey Fäden Baumwollen- und den dritten Faden Flächſengarn, oder drey Fäden Baumwollen- und einen Faden Flächſengarn nehmen, um von ſolcher Vermengung eine Lichterſparung, ohne ſonderlicher Verminderung der Helligkeit, herauszubringen.

Um die Dochte, wie ſie ihre Einrichtung zum Lichtziehen haben müſſen, bequem zu behandeln, muß man das Garn zuvor auf Knaueln gewunden haben. Man hat ein eigenes an einer Wand oder Pfoſte anzuhängendes Brett, an deſſen einem Ende ein langer

runder

rnnder ſpitziger Nagel durchgeſchlagen iſt. Hieran werden die Dochte gehängt, und man muß ſie ſämtlich von einerley Länge machen, und beurtheilen, wie vielfach die Faden genommen werden ſollen. Je dünner die Dochte ſind, deſto ſparſamer aber auch dunkler werden hievon die Lichte brennen. Es iſt aber gut, wenn man von beyderley Arten hat; Lichte mit dicken und dünnen Dochten. Denn man brauchet nicht im Hauſe immer Lichte von gleicher Klarheit. Es iſt zuweilen in einem Zimmer nur Licht nöthig, daß es blos darinn nothdürftig helle ſey; ohne daß die Augen dabey beſondere Arbeit hätten. Beym Leſen aber oder andern Augenarbeiten kann man freylich die Lichte nicht hellbrennend genug haben. Auch bey Abendmahlzeiten will man keine dunkelbrennende haben, indem es ſehr verdrießlich bey den meiſten Speiſen iſt, wenn man nicht recht unterſcheiden kann, was man von dem Teller in den Mund zu bringen habe, oder nicht. Jener hatte daher Recht zu ſagen: gebet mir ein Gericht weniger, aber ein Licht mehr. Mehrere Lichter aber richten es bey der Mehrheit der Tiſchgäſte auch nicht aus, wenn ſie an und für ſich ſämtlich dunkel brennen. Man verlanget, daß alle Lichte, jedes beſonders, recht helle brennen ſollen. Die beſte Abendmahlzeit iſt durch zu wenige Erleuchtung verdorben.

Noch pflegen viele den Docht der zu ziehenden Lichte mit zergangenem Wachſe, oder halb Wachs und halb Talch, zu beſtreichen, nachdem eine oder die andre dieſer Fettigkeiten in einem Lappen gefaſſet worden, wodurch die hängenden Dochte gezogen werden. Dieſes dienet zum ſparſamen Brennen nicht nur, ſondern auch zur Verhinderung des Fackelns oder Flammerns der Lichte. Dieſes letztere aber muß jedennoch nur der Hauptzweck allein ſeyn, nämlich eine ſich

immer

immer gleiche Flamme des brennenden Lichtes zu unterhalten. Will man daher Lichte haben, die auch helle genug brennen ſollen, ſo muß man die eingeſtrichene Dochte wieder zurückdrehen, daß ſie loſe und nicht zu feſte ſeyn. Das Einſtreichen der Dochte mit Wachs oder Talch machet, daß ſie zu feſte, und daher zwar ſparſam, aber nicht helle genug brennen. Um nun aber heller Licht zu haben, iſt das Zurückdrehen der Dochte unumgänglich nöthig.

Die ſo vorbereiteten Dochte müſſen nun mit dem in Fluß gebrachten Talch überzogen werden, weshalb letzterer in dazu bequemen Gefäßen enthalten ſeyn muß. Gemeiniglich hat man in den meiſten Haushaltungen auf dem Lande hohe, und ſehr ſchmale, inwendig ausgehöhlete Kümme oder Tröge von Eichenholze, welche unten einen breiten Abſatz zum Fuße haben, um darauf feſte und ſicher zu ſtehen. Wenn ſolcher Kumm, den man auch wohl, obgleich nicht recht genau, eine Lichtforme zu nennen pfleget, mit ſiedend heißem Waſſer unten angefüllet iſt, ſo muß es ſo tief ſtehen, daß die in den darüber gegoſſenen Talch einzutunkenden Dochte nicht in das Waſſer hineinreichen mögen. Es ſoll aber das eingegoſſene ſiedendheiße Waſſer dazu dienen, daß der zerlaſſene Talch immer im Fluſſe unterhalten werde. Kaltes Waſſer machet den Talch gerinnen, und verhindert alsbald das Lichtziehen.

Da die vorbereiteten Dochte oben eine Schleife haben, ſo werden ſie mittelſt derſelben auf lange dünne Stäbe, die recht gerade, und gemeiniglich von Haſeln oder Weiden ſind, ſo gehänget, daß ſie etwa zwey Finger breit jeder von einander abſtehen. Dieſer Zwiſchenraum iſt nöthig, daß die Dochte ſich bey dem Eintunken in den Talch nicht einander zu nahe kommen und hindern.

Es muß ferner eine Stellage in der Küche gemachet werden, wo man die eingetunkten Lichte an ihren Stäben fein ordentlich aufhängen kann. Dieſe machet man von zweyen langen Queerſtangen, die ſo weit von einander abſtehen, daß die Lichtſtäbe mit ihren Enden darauf ruhen, und die Lichte zwiſchen einhängen können. Man kann hohe Schemel dazu nehmen, auf deren eingeſchnittenen Lehnen die Queerſtangen mit ihren Enden geleget werden. Man muß aber nicht vergeſſen, die Schemel mit Steinen oder ſchweren Klötzen zu belaſten, damit ſie nicht umkippen. Auch müſſen die beyden Stangen nicht zu dünne ſeyn, damit ſie ihre Laſt tragen können. In der Dicke der Bohnenſtangen werden ſie am beſten paſſen, nur muß man die tragenden Schemel auch nicht zu weit aus einander ſetzen, daß die Stangen nicht zu ſehr ſich biegen dürfen. Außerdem kann man aber eigene feſtſtehende Statiſe haben, aus denen Arme hervorragen, welche die Stangen tragen müſſen. Und dieſe hat man gern in großen Haushaltungen, wo viele Lichte, und zwar auf einmal gezogen werden. Wo aber weniger Lichte zu ziehen ſind, da kann man ſich ſchon mit obbeſchriebenem Gerüſte behelfen.

Nun werden die Dochte mit ihren Stäben, in jeder Hand einer, in den mit heißem Waſſer und Talch bis oben angefüllten Kumm, oder andre Tunkforme, und zwar ſo hineingetunket, daß die Dochte bis an die Stäbe hineinkommen, ſodann aber geſchwinde, doch ſanft wieder herausgezogen, ein wenig über den Kumm bis zum wenigen Abkühlen gehalten, ſodann noch einmal eingetunket, hierauf aber auf das Gerüſte gehangen, und darauf andre Stäbe genommen werden. Man fähret mit der Arbeit ſo fort, bis die Lichte ihre geſuchte Dicke erlanget haben. Nur muß man immer dahin ſehen, daß es dem Waſſer nicht an

Talch

Talch fehle, weshalb von letztern der Abgang von Zeit zu Zeit mit zerlaſſenem Talche erſetzet werden muß.

Es pfleget zu geſchehen, daß dieſe gezogenen Lichte unten eine unnütze Spitze währenden Ziehens anſetzen, welche man, wie es gemeiniglich geſchieht, nicht daran laſſen muß. Dieſerhalb muß eine zweyte Perſon die Lichtſtäbe über einer genugſam langen Mulde halten, und die Spitzen mit einem ſcharfen und dünnen Meſſer ſo abſchneiden, daß keine große Brüche oder Klüfte in den Lichten gemachet werden. Sind die Spitzen von allen Lichten abgeſchnitten, ſo müſſen ſie noch einigemal gezogen werden, wovon ſie denn eine ſchickliche Rundung unten erhalten. Auch benehmen einige ihren Lichten ſo die Spitzen, daß ſie ſolche in einer heißen Pfanne abreiben, und ihnen damit eine Rundung geben. Die Pfanne muß ſehr heiß ſeyn und über Kohlfeuer ſtehen. Dieſes Verfahren iſt aber langwieriger als das vorhergehende.

Wenn viele Lichte im Hauſe gezogen werden, ſo iſt ein Kumm oder Forme zu wenig, und man muß mehr als einen haben. Auch kann das Waſſer darinn zu kalt werden, daß es ausgegoſſen, und mit heißem abgewechſelt werden muß. Um ſolcher Unbequemlichkeit aus dem Wege zu gehen, nehme man lieber ſeinen Mauerkeſſel ſtatt eines hölzernen Kummes, wenn man keine Tunkformen von Thon oder Metall hat, die man warm halten kann; mache und halte ein gelindes Kohlfeuer darunter, daß das Waſſer darinn ſich immer gleich bleiben muß. Ein ſolcher Keſſel hat große Bequemlichkeit, weil man hineinſehen, davorſtehen, und die Abnahme des Talches gleich beurtheilen kann, welches in einem Kumme nicht genau geſchehen kann; ob zwar dieſer bey wenigen Lichten freylich ſeine Vorzüge hat, daß er wegen ſeiner engen Oberfläche das Fett beyſammen hält. Immittelſt hat man doch am

Ende viel damit zu putzen, um den geronnenen Talch überall abzunehmen und heraus zu bekommen, welches bey einem Mauerkeſſel die allergeringſte Mühe iſt. Denn wenn man mit Lichtziehen fertig iſt, ſo läßt man die Kohlen unter dem Keſſel abgehen, das Waſſer kalt werden, und den Talch gerinnen, daß man es ohne den geringſten Abgang herausnehmen kann, wenn man es nicht lieber ſchon zuvor abſchöpfen und in ein engeres Gefäß bringen wollen, um einen bequemen ſo genannten Boden Talch ins Enge zu bringen und ihn in ſolcher Form aufzubewahren.

Wenn man einen ovalen Mauerkeſſel hat, dergleichen oft gefunden werden, ſo ſind die obbeſchriebenen Stäbe ganz bequem, die daran hängende Dochte hineinzutunken. Iſt aber der Keſſel rund, und hat keinen ſo weiten Umfang, daß viele Dochte an Stäben hineingetunket werden können, ſo muß man friſche noch biegſame Weidenſtäbe wie einen runden Tonnenband, nach Proportion des Keſſels, mit groben Fäden feſte zuſammenbinden, nachdem die Dochte vorher durch- und eingezogen worden. Dieſe runden Bände nehmen weit mehr Dochte ein als die langen Stäbe. Nur muß man an dieſen etwas ſtärkern Reifen, an vier gleich weit von einander ſtehenden Orten, Kärbe einſchneiden, in welchen ſtarker Bindfaden eingebunden wird, der oben in einen Knoten zuſammenläuft und allda eine Schleife hat, wodurch ein langer Stab geſtochen, und damit an dem Gerüſte aufgehänget wird.

Man hat aber auch eigene ſo genannte **Lichtbretter**, welche dünne, rund, und durchgängig durchlöchert ſind. Die Dochte werden vermittelſt der durchgezogenen Speiler oder Stäblein hineingehänget, und die Brettlein mit zwey Griffen oder Handhaben verſehen, um ſie daran anzufaſſen, auch damit aufs Gerüſte

zu

zu ſetzen. Es müſſen aber auch die Löcher in dieſen Lichtbrettern überall ein paar Queerfinger von einander ſtehen, damit die Lichte im Ziehen ſich nicht zuſammenhängen, wenn ſie anfangen dicke zu werden.

Wenn in den Tunkformen oder Keſſeln der Talch ſo ſehr abnimmt, daß die Dochte bis aufs bloße Waſſer kommen, ſo werden die Lichter ſchlechter. Denn ſo weit ſie ins Waſſer kommen, werden ſie beym Brennen ſpritzen und kniſtern. Will man nun dieſem Fehler vorkommen, ſo muß man den Talch allemal ſo hoch in Formen und Keſſeln halten, als die Dochte hindurch reichen. Geringere Lichte aber, die nicht auf den Tiſch kommen, und nur Küchen- Geſinde- oder Laternenlichte ſeyn ſollen, kann man ſo ziehen, daß nur eine Queerhand hoch Talch über dem heißen Waſſer gehalten werde. Man muß daher das Ziehen dieſer letztern bis zuletzt verſparen, wie denn auch zu ſolchen Lichten weniger reiner Talch genommen wird, indem es dabey auf das gute Anſehen derſelben eben nicht ankömmt.

Hat man aber nun ſeinen Vorrath von guten gezogenen Lichten beyſammen, ſo werden ſie ſauber verputzet, und in einer auf dem Boden mit Stroh belegten Kiſte aufbewahret, indem ſie ihre weiße Farbe ſo länger behalten, als wenn ſie in freyer Luft hängen. Will man ſie aber abwiegen, und ſie Pfundweiſe bey einander haben, um ſeine Rechnung darnach zu machen, wenn man etwa für Küche, Domeſtiquenſtuben u. ſ. f. ein Deputat angenommen, und ſolches ein- für allemal feſtgeſetzet hat: ſo wird jedes Pfund oben durch die Schleifen mit ſtarkem Garne zuſammengereihet, und dieſes zugeknüpfet, die abgewogene Pfunde von Lichten aber ſo gepacket, daß über die eine Lage derſelben die andere verkehrt zu liegen komme, und der ungleiche Raum, welchen die Enden der Lichte mit ihrer unteren Dicke gemachet haben, durch die

dünnen Enden der andern an ihrem Obertheile wieder ausgefüllet werde. Ohne dieſer abgewechſelten Einpackungsart würden die Lichte ſehr zerbrechen, welches aber wirklich unangenehm iſt, und auf alle Weiſe verhütet werden muß.

B. Das Gießen der Lichte.

Außer auf vorbeſchriebener Art gezogenen Lichtern hat man auch gegoſſene, da der in gewiſſen Formen oder Modellen befeſtigte Docht auf einmal mit zerlaſſenem Talch übergegoſſen, und das Licht ſogleich damit vollendet wird.

Man hat Formen von Blech, Zinn und Glas. Die blechernen Formen werden ihrer Bequemlichkeit halber gern gehalten, da vier und noch mehrere in einer Reihe neben einander verbunden ſind. Die Formen von Glas ſind einzeln, und geben den Lichten den ſchönſten Glanz, und es läßt ſich mit ihnen gar reinlich umgehen. Kann man aber gläſerne Formen ſo zuſammenbringen, daß ſie ſich in Anſehung der Länge und Weite einander gleich ſind, ſo ſind ſie ſehr zu empfehlen, weil ſie die glänzendſten Lichte, wie vorgeſagt, geben. Ihnen kommen am nächſten die zinnernen Formen, und ſie ſind den blechernen vorzuziehen, weil dieſe öfters nicht recht proportioniret ſind, und die erkalteten Lichte zurückhalten, daß ſie nicht herausgehen wollen.

Will man die Dochte, wie zuvor bey dem Lichtziehen erwähnet worden, mit zerlaſſenem Wachſe oder Talch (bey gegoſſenen Lichtern hat man gern weißes Wachs) überſtreichen, oder hindurch ziehen, da denn letztern Falls die Dochte wieder abgeſtrichen werden, ſo muß man ſie nach dem Erkalten, oder Erſtarren, wieder aufdrehen, damit ſie nicht zu dunkel brennen mögen.

Wenn man in einer Reihe zuſammenhängende Lichtmodelle hat, ſo werden eben ſo viel Döchte an ein langes Hölzchen aufgereihet; welches dazu dienet, daß die Lichte davon, als von einem Queerholze feſt gehalten, und nicht in die Formen hineingezogen werden, als in welchen ſie ſtraff angezogen ſeyn müſſen. Es werden aber die Döchte mittelſt eines langen Drathes durch die Formen oder Modelle gezogen. Der Drath hat oben ein Hölzchen, und man ſticht ihn von unten durch die Form durch, befeſtiget oben an dem Hölzchen das unterſte Ende des Draths, zieht es durch die Form hinunter und heraus, zieht ferner den Docht recht ſtraff an, daß er gerade in ſeiner Form bleiben müſſe, und verwahret das untere Löchlein der Form mit einem hölzernen Pflöckchen, rücket auch oben beym Einguſſe das Queerholz und die Döchte gerade ein auf die Mitte eines jeden Lichts. Einige verknüpfen unten die Döchte bey den kleinen Löchern und verkleiben ſie mit Wachs oder Lehm.

Sind die Formen nun mit ihren Dochten in Ordnung, ſo wird der in einem Topfe oder Keſſel zerlaſſene Talch eingegoſſen. Wenn aber der Talch ſich oben an denen Döchten herum ein wenig ſetzet, und daraus kleine Tiefen entſtehen, ſo muß man noch Talch nachgießen, bis alles gleich und keine Löcher oder Tiefen mehr ſeyn können.

Mit den gläſernen Formen muß man ſich in Acht nehmen, daß man ſie durch das Eingießen des heiſſen Talchs nicht ſprenge. Man muß ſie daher vor dem Gießen erwärmen, und den Talch meiſt verſchlagen eingießen, und ſie überdem noch in Sand einſetzen.

Wenn die an einem kühlen Orte hingeſtellte Formen mit ihren Lichten genugſam erkaltet ſind, ſo zieht man unten die Pflöckchen aus, oder ſchneidet das unten an den Formen verknüpfte Garn mit einem ſchar-

ſen Meſſer hinweg, ſticht auch damit allen überflüſſigen Talch oben am Einguſſe ab, faßt das Queerholz mit der Hand in gleichem Gewichte, daß die Lichter mit einander herausgezogen werden. Sollten aber die Formen mangelhafter Proportion halber die Lichte nicht fahren laſſen, ſo muß man ſie entweder an beyden Seiten mit mäßig heißem Waſſer begießen, oder die Form in ein Gefäß voll nicht ſehr heißes Waſſers ſtecken, wovon ſich die Lichte ablöſen, und ohne Schaden herausgezogen werden, worauf denn die ausgezogene Lichte ſauber abgeputzet, und eingepacket werden.

Nächſt vorgedachten Formen zum Lichtgießen ſind in unſern Gegenden ſeit einigen zwanzig Jahren auch hölzerne von geſchickten Tiſchern verfertiget worden, und haben in ländlichen Haushaltungen um deßwillen den größten Beyfall erhalten, weil man darinne doppelte Reihen von Röhren hat, und nach Beſchaffenheit der Formengröße an die zwanzig Lichte und darüber auf einmal darinn gießen kann. Sie werden durch Schrauben zuſammengehalten und geöffnet. Unten an der Form ſind Häcklein von ſtarken Drath, darinn der unterſte Theil des Dochts eingehangen, angezogen, und in oben beym Einguſſe gemachte Einſchnitte eingeklemmet wird. Man hat in einer ſolchen Forme Röhren zu dicken, mittelmäßigen, und dünnen Lichten, und das Lichtgießen geht ſehr geſchwinde von ſtatten, wie man ſich ſolches bey der Menge von Röhren zum voraus vorſtellen kann, wenn man ſchon nie eine ſolche Forme geſehen oder gebrauchet hätte.

Man muß ſich von der Einführung ſolcher Lichtforme gar nicht durch den Gedanken, daß ſie von Holz, und daher wandelbar und etwa nicht dauerhaft ſey, ja nicht abſchrecken laſſen. Es kömmt nur darauf an, wie man damit umgeht. In meinem Hauſe iſt

eine ſolche vorhanden, die bereits von meinem Vorwirthe gebrauchet, und über funfzig Jahr alt iſt. Dergleichen Formen wurden hie herum zuerſt von einem geſchickten Tiſcher, Namens Müller, in Spandau, angefertiget, wo nicht gar erfunden, und vor einigen Jahren kündigte ein Tiſcher in Wittenberg auch dieſe Arbeit an. Die hieſige Forme aber, iſt ihres Alters ungeachtet noch ſo gut wie neu, und es werden doch ſeit ihrem Hierſeyn alle Lichter zum häuslichen Gebrauche nur in derſelben einzig und allein gegoſſen.

Die Erhaltung dieſer Lichtformen von Holz aber kommt nur darauf an, daß zur Säuberung derſelben kein Stahl, Eiſen oder ſcharfes Holz gebrauchet werde, als wovon Ritzen und Ungleichheiten entſtehen, daß die Lichte nicht glatt werden, auch nicht gut herausgehen können, ſondern anhängen und brechen. Wenn daher nach einem Guße die hölzernen Lichtformen gereiniget werden, und der etwa wo anhängende Talch abgeſtoßen werden ſoll, ſo geſchieht ſolches mit einem hölzernen Stäblein, welches in einem Lappen von Baumwolle eingehüllet iſt. Mit bloßem Holze wird alſo nicht geſtoßen oder gerieben. Und der irgends wo angehängte Talch geht gar leicht ab, da das Inwendige der Röhren Spiegelglatt poliret iſt, und gar keine rauhe Oberfläche hat.

Wenn aller grobe Talch heraus, ſo werden die offenen Röhren mit reinen Tüchern von Baumwolle ausgewiſchet. Dieſes geſchieht mit der Fingerſpitze, um welche man ein Tuch geſchlagen hat. Nach ſolcher Reinigung hat man die Formen immer zum Gebrauch bereit.

Sollen aber nun Lichte gegoſſen werden, ſo wird ein um die Fingerſpitze nur einfach geſchlagenes Tuch oder Lappen von Baumwolle in Baumöl getunket, und jede Röhre, die wenn ſie offen liegen als Halbröhren

anzuſehen ſind, durchgewiſchet. Dieſes aber hat den Zweck, daß die Lichte deſto glätter und freyer nach dem Erkalten herausgehen, und nirgends anhacken noch brechen. Allzuſehr muß man die Röhren nicht mit Oel anfeuchten. Es muß mit den Augen nicht gemerket werden, ob man gleich keinen Ort davon unberühret gelaſſen. Denn wenn man zuviel Oel hinein bringt, ſo hängt ſich ſolches an die Oberfläche der Lichte, welche hernach ſchmiericht ausſehen und keinen trockenen Angriff der Hände verſtatten; welches dieſe gegoſſenen Lichte ſehr tadelhaft machen würde. Nachdem aber die Röhren mit dem Baumöle ſo mäßig überall berieben, hierauf aber die Döchte eingeſeſtiget worden, ſo wird die Forme zuſammengeleget, und auf das feſteſte zuſammmengeſchraubet. Werden die Formen nicht recht feſte geſchraubet, ſo entſtehen an den Lichten auf beyden Seiten ſehr ſichtbare gerade Erhöhungen, welche den Mangel der völligen Rundung darſtellen.

Noch iſt die Zeit genau in Acht zu nehmen, wenn der geſchmolzene Talch in die Formen eingegoſſen werden muß. Kömmt man damit zu ſpäte, ſo bringt man den Talch in keinen zuſammenhängenden Körper; und wenn man es zu heiß hineingießt, ſo hängen ſich die Lichte ans Holz, daß man kein einziges ganz herausbringen kann. Die rechte Zeit des Talcheingießens aber iſt, wenn der geſchmolzene Talch in ſo weit ſeine Hitze verliert, daß er am Rande des Keſſels, worinn er zerlaſſen worden, beginnt zu gerinnen. Sobald man dieſes wahrnimmt, und ein weißer ſchmaler Rand des geronnenen Talchs geſehen wird, gießt man die Forme bis oben an voll, und ſchüttelt ſie ganz ſanft, daß der Talch ſich überall wohl verbreite, und nirgends Lücken laſſe.

Eine

Eine auf ſolche Weiſe voll gegoſſene Form muß an einem kühlen Orte hingeſtellet werden. Man öffnet ſie des andern Tages, nimmt die Lichte behende heraus, nachdem man zuerſt beym Eingusſe den überflüßigen Talch mit der Hand abgebrochen. Unten werden aber die Lichte durch eine kleine Wendung von ihren Haken abgebogen, verputzet, und weggeleget. Man wird ſie ſo glatt als die in andern Formen gegoſſene haben, wenn ſie ſchon unten und oben gleich dicke ſind, und keine merkliche Spitze, wie die andern Lichte, ausmachen. Dafür geben ſie von dem erſten Anzünden an eine gleich ſtarke Flamme, welche bey den oben ſpitz zulaufenden Lichten zuerſt natürlich ſchwächer ausfallen muß. Was aber dieſe Art von Lichtformen vorzüglich empfehlen muß, iſt, wie ſchon oben geſaget worden, die Menge der Lichte, die man auf einen einzigen Guß erhält. Wenn man in größern Haushaltungen mehr denn eine ſolche Forme halten wollte, ſo würde man binnen wenigen Tagen nach einander allen Talch zu Lichten vergießen können, ohne große Anſtalten und Zurüſtungen dazu zu gebrauchen. Wenn die Formen Abends zuvor zugerichtet worden, ſo gießt man Tages darauf, ſetzet die Forme bey Seite, wo ſie nichts hindert, oder fernerer Aufſicht bedarf; und ſo fährt man täglich fort, bis nichts mehr zu gießen iſt. Auf ſolche Weiſe wird dieſes Lichtgießen gleichſam nur ein Nebengeſchäffte, welches alle andere Tagesgeſchäffte in ihrem gewöhnlichen Laufe gar nicht ſtöret, oder eine Ausſetzung derſelben bis zu andern Tagen veranlaſſet.

C. Die Jahreszeit zum Lichtziehen und Gießen.

In der warmen Jahreszeit iſt es nicht rathſam, das Ziehen und Gießen der Lichte zu unternehmen, indem das Kaltwerden und Gerinnen derſelben alsdenn gar nicht recht von ſtatten geht.

Man

Man wird es aus der Beſchreibung des Lichtziehens erſehen haben, daß die Lichte einmal nach dem andern in den heißen Talch eingetunket werden. Iſt es nun keine warme, ſondern kalte Luft, ſo geht das Werk recht hurtig von Händen, und man gewinnt recht derbe Lichte.

Aber auch das Gießen der Lichte iſt in der wärmern Jahreszeit gar nicht anzurathen. Denn wenn man ſie ſchon aus ihren Formen ganz herausbringt, ſo ſind und bleiben ſie doch ſchmiericht und nicht hart genug, und verbrennen geſchwinder. Man hat bemerket, daß die Sommerlichte, um einen Fünftheil beynahe, kürzer brennen, oder weniger gegenhalten, als die Winterlichte.

Man verſteht aber unter Winterlichten nicht blos diejenigen, welche in den kürzeſten Tagen gezogen oder gegoſſen ſind. Schon im Herbſte gezogene Lichte heißen ſo, wenn die Luft ſo beſchaffen iſt, daß ſie die Lichte hart, und nicht ſchmiericht werden läßt. Man muß überdem wiſſen, daß das Lichtziehen in großer Kälte auch nichts tauge, indem die Lichte davon aufberſten, oder Riſſe bekommen. Es laſſen ſich Lichte freylich ziehen oder gießen, wenn die größte Kälte draußen iſt, aber es muß in einem temperirten Zimmer geſchehen, daß der Froſt nicht Riſſe in den Lichten machen könne. Dieſes iſt beſonders in Anſehung der gegoſſenen Lichte zu merken, daß man die Formen nicht mit den gegoſſenen Lichten zum Erkalten dahin ſetze, wo der Froſt ſtark eindringen kann. Es iſt unangenehm, wenn die Lichte Riſſe haben. Mit den hölzernen Formen hat man ſich aber am meiſten vorzuſehen, indem die gefrornen Lichte nicht wohl ganz aus der Forme zu bringen ſind. Ein gleiches geſchieht, wenn es zu warm iſt, da man gleichfalls die Lichte nicht wohl ganz und ohne Schaden herausbringen kann.

Und bey der Wärme geſchieht letzteres mehr, als bey der Kälte in den hölzernen Formen; ungeachtet die Lichte ſodann nicht hart, ſondern mehr weich und ſchmiericht ausfallen.

Da es ſich findet, daß der in der ſpätern Herbſtzeit vom Hausſchlachten erhaltene, und nach dem Ausſchmelzen in große ſo genannte Boden oder Brodte zuſammen gebrachte, Talch, ſich länger weiß und ohne übeln Geruch erhält, als wenn er in Lichten vertheilet und zertrennet iſt, ſo muß man ſeine Einrichtung mit dem Gießen der Lichte ſo machen, daß man die eine Hälfte des Talches im Herbſte bald nach dem Hausſchlachten, die andre aber im März vergieße, als welche letzte Hälfte bis in den folgenden Herbſt hinein dauren müſſen, dazu die Sommerlichte gar nicht anzurathen ſind.

Es wird aber bey dem **Lichtziehen** freylich dieſes nicht ſo genau zu nehmen ſeyn. Denn da ſolches Lichtziehen eine der weitläuftigſten Unternehmungen iſt, ſo hat man Urſache froh zu ſeyn, wenn man das Werk an einem einzigen Tage im Herbſte fürs ganze Jahr vollenden können, und daran nur einmal im Jahre denken darf. Allein die hölzernen Lichtformen, als welche den Hausmüttern oder ihren Untergebenen die allerwenigſte Mühe und Weitläuftigkeit machen, erlauben dieſes **Herbſt- und Frühlingsgießen** der Lichte vollkommen.

Bey dem Lichtgießen muß man ſich das zu ſeiner Lichtforme jedesmal erforderliche Gewicht des zu ſchmelzenden Talches bekannt gemachet haben, damit man niemals mehr nehme und aufs Feuer zum Schmelzen bringe, als eben zu einem Guſſe nöthig iſt. Denn je öfter der Talch zum Feuer und Schmelzen kömmt, deſto mehr verliert er von ſeiner weißen Farbe. Es iſt dieſerhalb ſchon im zweyten Bande der H. M. bereits

reits beym Ausſchmelzen des Talches erinnert worden: daß man das in Fluß gekommene Fett immer von den ſo genannten Grieben abſchöpfen, und damit nicht warten ſollte, bis alle Grieben ganz ausgemergelt ſind. Es iſt daher wohlgethan, den allerletzten Talch aus den Grieben, welcher die meiſte Hitze ausgeſtanden hat, beſonders zu laſſen, und ſolchen nur zu Küchenlichtern anzuwenden. Und da vorhin der Talchböden oder Brodte gedacht worden, daß darinn der Talch ſich am längſten gut halte, ſo iſt zu wiſſen, daß ſie in einen großen, mehr flachen als hohen Keſſel gegoſſen werden. Und damit der hineingegoſſene Talch nach dem Gerinnen in einen Boden herausgehe, wenn man den Keſſel umkehret, ſo muß man den Boden des Keſſels mit kaltem Waſſer angefeuchtet, oder mit einem feuchten Lappen überfahren haben. Dieſes Anfeuchten mit Waſſer machet es denn nun, daß der Talchboden gleich herausgeht, wenn man den Keſſel umkehret. Will man aber den zuvor gebenen Rath, wegen des zu zweyen verſchiedenen malen anzuſtellenden Lichtgießens im Herbſte, und zu Ende des Winters, befolgen, ſo thut man wohl: daß man ſtatt eines einzigen Bodens zwey formiret, wovon der eine bis zum letzten Guſſe aufbehalten wird. Uebrigens muß man die zuletzt gegoſſenen Lichte nicht an einem warmen Orte nach dem Einpacken aufbewahren. Es muß vielmehr die kühlſte Kammer, Gewölbe oder Keller dazu beſtimmt ſeyn.

Aller Rindstalch iſt nicht von weißer Farbe beym Schlachten. Er iſt vielmals ſo gelb, als ob er gefärbt wäre. Manche Maſtungen mit grünen Futter bringen ſolches zuwege, und ich habe befunden, daß von keinem grünen oder frühen ungetrockneten Futter der Rindstalch mehr, gleich beym Schlachten, gelber ſey, als wenn ein Rind mit Kürbiſſen fett gemachet

machet worden iſt. Die Rinder aber, welche mit trockenem Futter, als mit Heu, Heckerling und geſchrotener Gerſte gemäſtet worden, geben den allerweißeſten Talch. Die Seifenſieder und Lichtzieher verſtehen ſich aber darauf, das Gelbe des Talchs zu vertreiben, und dieſerhalb gewiſſe Materialien zuzuſetzen, wovon gleich geredet werden ſoll. Die alten Ochſen geben den härteſten Talch, wenn ſie nämlich mit trocknem Futter gemäſtet worden. Der allerweichſte Talch entſteht aber aus dem Branntweinstranke, wenn Ochſen oder Kühe damit gemäſtet worden. Immittelſt ſind auch Mittel vorhanden, womit dergleichen Talch in etwas erhärtet werden kann.

Der üble Geruch des noch friſchen Talches entſteht aus den mancherley Fütterungs- oder Maſtungsarten deſſelben. Die Maſtung mit Klee und den großen weißen Rüben (Waſſerrüben) machet ſchon übelriechende Lichte, wenn ſie friſch, und noch gar kein Alter haben. Sind die Rinder mit Oelkuchen, beſonders mit Leinkuchen, gemäſtet worden, ſo iſt ihr Geruch der ſchlimmſte. Auch der von den Abdeckern gekaufte Talch hat einen übeln Geruch, weshalb er, wenn es ſchon wohlfeiler zu haben iſt, in den Häuſern des Mittelmannes weder zu Lichten noch zur Seife gekaufet wird. Wenn ſchon die Krankheiten der verreckten Thiere den übeln Geruch nicht ſchon vorher können veranlaſſet haben, ſo entſteht er doch daraus, daß die Abdecker den aus den todten Thieren genommenen Talch eine Zeit erſt hängen oder liegen laſſen, und ſolcher nicht alsbald ausgeſchmolzen wird. Kömmt nun Sommertalch dazu, ſo wird der Geruch unerträglich.

Der Schöpſentalch wird in manchen Jahren von der Weide übelriechend befunden. So war es im vorigen Herbſte faſt eine allgemeine Klage. Vermuthlich kömmt es daher, wenn eine Jahreszeit etwa

das Gras, wegen mehrern Regens, oder zu weniger Wärme, zu viele Feuchtigkeiten enthält, oder, welches mir wegen des vorigen Jahres wahrſcheinlicher dünket, daß in den Körpern der Thiere eine Anwandelung zu Krankheiten geweſen; wie man bemerket, daß bey den Schafen im ſpäten Herbſte die Pocken angefangen auszubrechen, und bis in das folgende Frühjahr hinein geherrſchet haben.

D. Ob Rinds- oder Schöpſentalch zum Lichtziehen vorzuziehen ſey?

Man hält gemeiniglich den Rindstalch beſſer zu Lichten als den Schöpſentalch, und meynet, daß der letztere mehr abfließe und weniger langebrennende Lichte gebe. Dieſerhalb pfleget man denn auch wohl beydes Rinds- und Schöpſentalch unter einander zu miſchen, und von dem vermengten Talche Lichte zu ziehen, oder zu gießen.

Es iſt aber ſo allgemein wahr nicht, daß der Rindstalch dem Schöpſentalche dieſerhalb vorgezogen werden müſſe. Denn es iſt bereits zuvor geſaget worden, daß der Talch von allen Rindern nicht gleich hart ſey. Und wenn dieſes iſt, ſo iſt der Schöpſentalch von gleicher Güte.

Aber der Schöpſentalch kann doch in mancher Abſicht noch wohl gar dem Rindstalche vorgezogen werden. Nicht eben deshalb, daß erſterer in den Lichten eine gleiche helle Flamme hält, ſondern vornehmlich, daß er weniger dampfet. Ich habe empfindliche Perſonen gekannt, die den Rindstalch nicht leiden wollten, und vermeyneten, daß ihre ſchwächliche Bruſt mehr davon litte, beſonders wenn das Zimmer enge und nicht hoch iſt, oder wenn viele Lichte zugleich in einem größern Zimmer brennen müſſen. Richtig

iſt

iſt es, daß manche geſunde Perſonen, wenn ſie keinen Schnupftoback gebrauchen, es gleich riechen, ob Rinds- oder Schöpſentalch gebrannt werde. Richtig iſt es auch, daß wenn beyderley Art von Talch zu alt geworden, daß die Rindslichte weit übler als die Schöpſenlichte riechen.

Wenn in einer Haushaltung beyderley Arten von Talch gefunden werden, ſo iſt es wohl am rathſamſten, den Schöpſentalch am Ende des Winters zu Lichten zu vergießen, und den Rindstalch im ſpäten Herbſte zuvor zu Lichten anzuwenden. Ich ſetze aber in Anſehung des Schöpſentalches voraus, daß es erſt im ſpäten Herbſte, und nicht zu frühe, beſonders wenn es noch warm iſt, von den Schöpſen oder Schafen erlanget ſey.

Was übrigens das geſchwindere Verbrennen oder Abfließen der Lichte von Schöpſentalche betrifft, ſo kömmt es nur darauf an: daß ſelbige an einem kühlen Orte aufbewahret worden, und der Talch nicht von der Wärme zu warm geworden ſey. Und das Abfließen des Talches von den Lichten, oder das Laufen derſelben, wie es in einigen Häuſern heißt, findet ſich öfters bey Lichten von Rindstalche eben ſo ſehr, und iſt der Grund davon meiſtens in der Art des Futters, womit die Rinder gemäſtet worden, eben ſo zu finden, als ſelbiger zuvor in Anſehung des weniger harten und mehr übelriechenden Talches angegeben worden.

E. Verbeſſerung des Talches zum Lichtziehen.

Bisher iſt das bloße Verfahren des Lichtziehens oder Gießens, nebſt der Behandlung der Formen, beſchrieben worden. Man hat aber in vielen Häuſern noch manche Verbeſſerungsmittel des Talches zu den

Lichten, von denen man glaubt, daß ſie von den Lichtziehern als Geheimniſſe ausgeübet werden; wie denn viele Profeſſioniſten ihre beſonderſten Handgriffe freylich nicht gern offenbaren, zumal ſolche, welche von den meiſten Haushaltungen gar bald nachgemachet werden können. Man findet aber bey manchen Lichtziehern nicht nur härtere, ſondern auch zugleich, ſo zu ſagen, zähere Lichte, welche einen mäßigen Stoß, Fall oder Wurf eher ausſtehen, als die gemeinen Hauslichte. Denn dieſe Lichtzieher können ein Pfund Talchlichte von einer gewiſſen Höhe auf einen Tiſch herabwerfen, ohne daß ein Licht einknicke oder in Bröckeln etwas davon abſpringe.

Man findet daher mancherley Mittel, die hin und wieder in den Haushaltungen gebrauchet werden, um die Lichte härter, weißer, auch wohl zum Theil ſparſamer brennend zu machen. In Anſehung des letzten Puncts iſt aber ſchon oben geſaget worden, daß ſparſamer und dunkler Brennen wenig von einander unterſchieden ſey. Ich will aber die Verbeſſerungsarten des Talches, ſo viel deren zur Zeit bekannt ſind, nach einander herſetzen.

1) Die erſte Verbeſſerung des Talchs wird durch Leim, Urin und Eſſig geſuchet, und hat beſonders das Härter- oder Zähermachen deſſelben zum Zweck, wobey gedachte Materialien unter einander und mit dem Talch ſo proportioniret werden: Zu dreyzehen und drey Viertelpfund Talch wird etwa ein Sechzehentheilpfund recht weißer Leim genommen, welcher in Stücken zerſchlagen, in einen Topf gethan, ſiedend heißes Waſſer darüber gegoſſen, und an einer Glut geſtellet wird, bis er zergeht. Er muß unter beſtändigem Umrühren nur ganz gelinde ſieden, und geſehen werden, daß er ja nicht anbrenne, oder durch zu ſtarkes

Kochen

Kochen braun werde, worauf man ihn die Nacht hindurch ſtehen läßt.

Weuu des Morgens Lichte gezogen werden ſollen, muß man den Leim ein oder zweymal wieder aufſieden laſſen, den Talch in einen Keſſel legen, nachdem man zuvor etwa ein Maas Waſſer hineingegoſſen gehabt, worauf der Talch mit dem Waſſer zum Sieden gebracht wird. Nun gießt man in die Tunkforme ein halbes Maas Eſſig, und ein halbes Nachtgeſchirr voll Urin; den aufgeſottenen Leim aber läßt man durch ein Sieb dazu laufen, damit keine Stücken etwa mit unterkommen. Sogleich wird hierauf der geſottene Talch aus dem Keſſel durch den Durchſchlag hinzugelaſſen, damit alſo die etwanigen Unreinigkeiten des Talchs auch zurückbleiben. Hat man nun den Leim, Eſſig, Urin und Talch in der Tunkforme mit einem Steckgen wohl unter einander gerühret, ſo nimmt das Lichtziehen alsbald ſeinen Anfang, und ſo lange man Talch hat, welches aus dem Keſſel nachgefüllet wird, muß man nicht eher heiß Waſſer hinzugießen, bis die ſchönſten Lichter alle fertig, auch die kleinen oder geringern Lichte ebenfalls ein und das andremal eingetunket ſind. Noch pfleget man bey dieſer Verfahrungsart die Dochte vor dem Ziehen mit zerlaſſenem Wachſe und Talche zu beſtreichen, worinn zugleich etwas zerriebener Grünſpan und Bleyweiß gethan worden, um das Helle- und Langſambrennen zu befördern, auch das Ablaufen der Lichte zu verhindern. Denen es aber um das Hellebrennen zu thun iſt, dieſe müſſen die ſo eingeſtrichene Dochte nach dem Kaltwerden oder Erſtarren wieder aufdrehen. Auch müſſen Grünſpan und Bleyweiß ſehr fein pulveriſiret werden, ſonſt ſetzen die Dochte zu viele Knoten, und ſpritzen beſtändig.

2) Eine andre Verbeſſerungsart des Talches iſt dieſe, daß man etwa auf fünf und zwanzig Pfund

Schöpſentalch, welches in kleine, etwa wie eine Wallnuß große, Stücken zerſchnitten iſt, drey Maas Waſſer nehme, und wenn beydes zuſammen in dem Keſſel anfängt zu ſieden, ein Loth Salmiac und zwey Loth Salpeter hinzuthue. Man läßt es zuſammen ſtark ſieden, gießt zwey Maas Waſſer ferner hinzu, und fährt damit nach und nach fort, bis des Waſſers ſo viel wird, als des Talchs, und beydes zuſammen ſtark geſotten hat. Währenden Siedens wird der Talch fleißig abgeſchäumet, nach dem Erkalten das Waſſer abgegoſſen, und es werden die am Boden angeſetzten Unreinigkeiten weggenommen. Hierauf läßt man den Talch wieder zergehen, daß er nicht ſiede, und nur eben fließend werde, um ihn in die Formen zu gießen.

Bey der Befolgung dieſer Vorſchrift iſt das Nachgießen des Waſſers in den ſiedenden Talch nicht nach dem Buchſtaben zu verſtehen. Denn wenn man es thun wollte, wenn der Talch über dem Feuer ſiedet, ſo könnte man eine Feuersbrunſt anrichten. Dieſerhalb muß der Keſſel abgenommen, und der Talch erſt abgekühlet, ſodann aber das Waſſer nachgegoſſen werden. Es iſt auch gar nicht nöthig, daß ſo viel Waſſer als Talch nach und nach hinzukomme. Es iſt ſchon genug, wenn nur ein einzigesmal Waſſer nachgegoſſen worden; weil der Talch von dem Salmiac und Salpeter doch ſchon ſeinen Theil kann eingenommen haben. Es ſollen aber Salmiac und Salpeter dazu dienen, daß die Lichte hart werden, auch helle brennen.

3) Eine dritte Verbeſſerungsart des Talches iſt, wenn etwa zu fünf und zwanzig Pfund ausgelaſſenem, und ein wenig wieder erkaltetem Schöpſentalche, zwey große Hände voll ungelöſchten Kalkes genommen, letzterer aber vorher allein in ein beſonderes Gefäß mit friſchem Waſſer übergoſſen wird. Der abgelöſchte Kalk wird fleißig umgerühret, daß er ſich mit dem

Waſſer verbinde. Von ſolchem Kalkwaſſer wird ein halbes Quart oder Maas genommen, mit ein wenig Branntwein, und zerſtoßenem Kampher und Borax, von jedem für ſechs Pfennige vermenget, und wohl unter einander gerühret. Hierauf wird alles in das halbkalte Unſchlitt gethan, und man läßt es wieder eine Weile zuſammen aufkochen und hernach ſtehen, bis es inwendig an dem Keſſel einen kleinen Rand vom Gerinnen angeſetzet, worauf es zum Gießen der Lichte tüchtig iſt.

Bey dieſer Vorſchrift ſoll das Kalkwaſſer den Talch helleweiß, auch hart; der Borax ſoll es ſowohl hart als gut brennend; der Branntwein aber, welcher lieber Franzbranntwein als Kornbranntwein ſeyn muß, die Lichte heller brennend machen, und dieſe Vorſchrift iſt der vorhergehenden Nr. 2. vorzuziehen.

4) Sechs Pfund Rindstalch und ein Pfund Schöpſentalch, beydes noch roh und noch nicht ausgeſchmolzen, werden in kleine Stückgen geſchnitten, mit einem halben Maaße Urin gekochet, wozu für ſechs Pfennige klein geſtoßener Salpeter, und eine Hand voll Salz zu thun ſind. Nachdem der Urin in dem Keſſel ganz verkochet iſt, fängt der Talch erſt an zu ſchmelzen. Der geſchmolzene Talch wird durch einen Durchſchlag zur Zurücklaſſung der Grieben in eine mit Waſſer zuvor befeuchtete Schüſſel ausgegoſſen. Zum Lichtgießen wird dieſer kalt gewordene Talch in gröbliche Stücke zerſchnitten, in einem Keſſel zerſchmolzen, und abermals für ſechs Pfennige Salpeter untergeſchüttet. Man läßt den zergangenen Talch ein wenig ſieden, damit man einen oben aufkommenden bräunlichen Schaum mit dem Schaumlöffel behende abnehmen könne. Der Keſſel wird hierauf abgenommen, und der Talch, nachdem er ſeine meiſte Wärme verloren, in die Formen gegoſſen.

Dieſe Vorſchrift empfiehlt ſich wegen ihrer Simplicität, und der Salpeter hat das Hartmachen und Reinigen des Talches zugleich zum Endzwecke.

5) Nimm fünf Pfund ausgelaſſenen weißen Talch, und ein Pfund weißes Wachs. Dieſes wird zuſammen über einem ſehr gelinden Kohlfeuer zerlaſſen, neun Loth Salmiac und vier und zwanzig bis dreyßig Meſſerſpitzen voll Fraueneiß darunter gemiſchet. Nachdem die Maſſe vom Feuer genommen, läßt man ſie ſtehen, daß ſie ſich abkühle; dabey muß das Umrühren, und ſogar noch währenden Gießens, fortgeſetzet werden, damit ſich die Ingredienzien nicht zu Boden ſetzen. Man muß aber den Talch auch nicht allzu kalt werden laſſen, damit das Gießen gut von ſtatten gehe.

Der Salmiac und das Fraueneiß, oder Frauenglas, müſſen auf das allerfeinſte pulveriſiret werden, daß durchaus keine Körner im Angriffe darunter zu fühlen ſind. Außerordentlich helle brennen dieſe Lichter eben nicht, aber wegen des hinzugekommenen Wachſes ſind ſie ſo feſte als möglich, und haben auch eine weit längere Dauer als die ordinairen Talchlichte in Anſehung der Farbe und des nicht übeln Geruches. Die Ingredienzien aber, der Salmiac und das Frauenglas verhindern das Fließen der Lichte, daher ſie auch ſparſam brennen. Sie haben von ferne das Anſehen der Wachskerzen, und man kann, wegen ihres ſparſamen Brennens, deſto mehr in einem Zimmer bey feyerlichen Gelegenheiten brennen laſſen, ohne daß man im Grunde gegen die gemeinen Talchlichte verliert; indem ihr längeres Brennen es wieder einbringen muß.

6) Wenn man die Wachskerzen wohlfeiler haben, und ſolche mit Talch verſetzen will, ſo muß man ungelöſchten, aber nicht gelben, ſondern recht weißen Kalk

zu

zu Pulver machen, und ſolchen in den Talch thun, wenn er kochet. Man nimmt aber zuvor den Keſſel vom Feuer hinweg, und rühret das Kalkpulver unter dem Talch zuſammen, worauf es noch einmal wieder aufs Feuer gebracht, und angeſotten wird. Der Kalk wird zu Boden fallen, und der Talch oben ſtehen bleiben, und es wird von dieſem Talche ein Viertelpfund unter drey Viertelpfund weißes Wachs gemenget, worauf man dieſe Vermiſchung zu Wachskerzen gebrauchen kann.

Will man aber gelbes ungebleichtes Wachs mit Talch vermengen, ſo muß man die nämliche Proportion des Wachſes und des Talches beybehalten, und beydes zuſammen ſchmelzen, wenn ſie als Wachslichte paſſiren ſollen. Man muß Salmiac und Traueneiß nach der Vorſchrift Nr. 5. darunter mengen, um das Fließen oder Abtriefen zu verhindern. Noch ſchöner aber ſehen dieſe Lichte aus, wenn man ein wenig Curcuma (eine Färbewurzel, welche bey den Materialiſten zu finden) in Kornbranntwein miſchet, und die Lichte damit überſtreichet. Der nämliche Ueberſtrich dienet auch dazu, um die ordinairen Talchlichte gelb zu färben, daß ſie den Wachslichten völlig gleich ſcheinen, um ſie entweder unter die vorigen zu mengen, oder etwa an einem Nebenorte, oder auf Sälen hinzuſtellen, wenn gelbe Wachslichte etwa in dem Hauptzimmer brennen ſollen.

Achtes Kapitel.

Das wohlfeilſte Geleuchte.

Da wir uns in unſern Haushaltungen des Geleuchtes von Oel und Lichten bedienen, ſo iſt es immer eine angelegentliche Frage, mit welcher Art von Geleuchte man nicht nur in Anſehung des Oeles und des Lichtes, ſondern auch in Anſehung der Oele unter einander ſelbſt, am wohlfeilſten davon komme.

Es wird überall für bekannt angenommen, daß das Geleuchte von Oel mehr erſpare, als das von Lichten; ſo wie man an Talchlichtern wiederum ein wohlfeilers Geleuchte hat, als an Wachslichtern.

In den meiſten Häuſern des Mittelmannes aber bedienet man ſich der Wachslichte nur bey feyerlichen Gelegenheiten, außer welchen gemeiniglich nur Talchlichte gehalten werden. Und auch in ſehr vielen dieſer Häuſer brennt man des Nachts nicht einmal Oel, um den Dampf oder Geruch davon nicht erleiden zu dürfen. Empfindliche Perſonen, zumal die Bruſtbeſchwerungen haben, können kein Baumöl zur Nachtlampe ertragen, ſie brennen vielmehr ſo genannte Nachtwachslichte, und thun nicht übel daran, da neueren Erfahrungen zu Folge das gelbe ungebleichte gemeine Wachs mit ſeinen Ausdämpfungen der Bruſt ſo gar heilſam iſt. Noch andere brennen zur Nachtzeit ſtatt des Lampenöls Nachtlichter von Talch, welche lang und ſehr dünne gezogen ſind, und nur ganz zarte Dochte haben. Sie werden in eigene Nachtleuchter geſetzt, welche von Zinn oder Blech hoch- und hohlgetrieben, und mit einer weiten und tief unter ſich gehenden, obenher durch einen

einen hohen Rand wohl verwahrten Tille verſehen ſind. Dieſe füllet man mit Waſſer, ehe das Licht hineingeſetzet wird, und es ſteiget allezeit ſo viel von ſich ſelbſt aus dem Waſſer empor, als durch das Brennen ſich verzehret.

Man hat in unſern Tagen die Lampen ſo verbeſſert, daß ſie theils heller leuchten, theils die Form eines Lichts vorſtellen, um ſie weniger verächtlich darzuſtellen. Sie haben aber doch nicht Glück genug unter uns gemachet, da wie vorgedacht, das Baumöl von vielen nicht einmal zu Nachtlampen gebraucht wird. So erleuchtet auch ein Licht ein Zimmer nicht nur mehr als eine Lampe, ſondern es wird auch davon mehr gezieret. Man würde es ſogar in der untern Klaſſe der Häuſer des Mittelmannes unanſtändig halten, eine Mahlzeit bey Lampenlicht zu verrichten.

Zwar lucubriret mancher Gelehrter bey ſeiner ſtillen Nachtlampe, ſteht oder ſitzet vor ſeinem gewöhnlichen Pulpet, und hat die Decke ſeiner Studierſtube da, wo die Lampe ihren ordinairen Stand hat, ganz ſchwarz geräuchert; da unterdeſſen ſo viele, als unnütze Laſten der Erde, die Früchte derſelben bey dem allerhelleſten Glanze der Wachskerzen vergeuden. Immittelſt ſind doch viele Gelehrte, die ihrer magern Beſoldung halber ſonſt mehr denn zu viele Urſache hätten zu ſparen, welche lieber bey Lichte ſtudieren. Und es iſt außer vorhin angeführten Urſachen des Vorzugs auch überdem noch mehr Bequemlichkeit bey dem Lichte, als bey der Lampe. Bequemlichkeit aber iſt auch Geld werth. Mit einem Lichte kann man eiligſt fort und überall umher wandeln; es erlöſchet weit weniger als eine Lampe, wenn man damit in den Zug, etwa beym Aufmachen einer Thüre, kömmt; man thut mit dem Lichte überall ſicherere Tritte, weil uns keine Furcht begleitet, von dem Oele was zu überſchütten, und

Schrift, Bücher oder Meubles zu verderben; wo man mit einem Lichte hinkömmt, da verbreitet man überall mehr Klarheit als mit der Lampe, und wandelt in der größern Klarheit auch mit mehrerer Freyheit, und deſto geringerer Peinlichkeit. Ungerechtigkeit der Zeit, welche ſo manchem wackeren Manne die Wachskerze nicht nur, ſondern ſogar das Talchlicht entzieht, und ihn in dem ſo matten Scheine der Lampe ſitzen und wandeln läßt.

Wenn es aber nun zwar keines Beweiſes bedarf, daß das Oel ein wohlfeileres Geleuchte als die Talchlichte ſey, ſo iſt doch die Frage übrig: welche Art von Oel die rathſamſte ſey, da die Oele, in Anſehung ihres Aushaltens beym Brennen, unterſchieden ſind?

Es kann dieſe Frage nicht beſſer als aus dem allergenaueſten Verſuche des um unſre Haushaltungen ſo vielfältig verdienten Herrn Profeſſor Titius in Wittenberg beantwortet werden, woraus man zugleich das Verhältniß des Talchlichts in einem gegebenen Gewichte gegen das Oel einſehen kann. Wir wollen ihn nach dem Wittenberg. Wochenblatte St. 30. vom Jahre 1770. ſelbſt reden laſſen. Ich nahm, ſagt er, in einem kalten Zimmer, bey 36 Grad Fahr. Temperatur, ein hieſiges gegoſſenes Licht, und viererley Oele zum prüfen. Die Dochte zu dieſen Oelen ſowohl, als zum Lichte hatten ſämmtlich 12 einzelne baumwollene Fäden, klar und rein geſponnen. Die erſten hatten einerley Länge und Gewicht von 5 Granen; ein drittel von der Länge und Gewichte des Lichtdochtes. Ich wog hierauf von folgenden vier Oelen: Rübſenöl, Sonnenblumenöl, Baumöl, Mohnöl, von jeglichem ½ Unze, oder ein Loth ab; that jedes in eine Obertheetaſſe ließ die Dochte ſämmtlich über ihre Tillen 3 Pariſer Linien, d. i. 3 ſtarke Meſſerrücken dick, herausſtehen, um ſie ſolchergeſtalt brennen zu laſſen. Das

friſche

friſche Licht von reinem Schöpſentalche wog $1\frac{3}{4}$ Unze, oder $3\frac{1}{2}$ Loth. Um 11 Uhr 15 Minuten Vormittags zündete ich die Sachen, in einem 58 Grade warmen zugemachten Zimmer, wo keine Zugluft war, zugleich an. Die Flamme von Rübſenöle rauchte ſtark; die vom Sonnenblumenöle faſt nicht geringer; die Baumölflamme gar nicht, und die vom Mohnöle nur wenig. Die Flammen waren lang: vom Rübſenöl 14 Pariſer Linien, faſt ſo lang die vom Sonnenblumenöl; die vom Baumöl 12; und des Mohnöls ſeine 11 Pariſer Linien. Das Rübſenöl ſetzte gleich nach einer Viertelſtunde etliche Knoten am Dochte, die hernach ein paarmal mußten weggenommen werden. Das Oel von Sonnenblumen that es gleichfalls. Auch der Baumöldacht bekam eine obere Härte, die abgenommen wurde; aber der vom Mohnöle ward weder geputzt, noch oben ganz hart gebrannt.

Die Flamme von ausgebrennten Rübſenöle erloſch um 1 Uhr 47 Minuten, und der Docht war auch ziemlich trocken gebrannt. Er wog noch 13 Gran. Die Oelflamme von Sonnenblumen erloſch um 2 Uhr 47 Minuten; der Docht wog annoch $12\frac{1}{2}$ Gran. Die Baumölflamme gieng aus um 2 Uhr 1 Minute. Der Docht ziemlich trocken, wog $13\frac{1}{2}$ Gran. Des Mohnölsflamme hörte auf um 3 Uhr 11 Minuten. Der Docht auch ziemlich trocken, nie geputzt, wog 11 Gran, und hatte ſich alſo am meiſten vom Oele ausgebrannt, nachdem die andern Dochte insgeſammt mehr wogen, und doch dabey durch die obern weggenommenen harten Knoten etwas weniges weichrer Subſtanz verloren hatten. Das Licht gieng gerade um 5 Uhr 44 Minuten aus, und ward von Zeit zu Zeit gehörig geputzt. Dies war nöthig, weil ein ungeputztes Licht, wegen erhitzter und großer Flamme, viel geſchwinder wegbrennt. Denn der Talch wird alsdenn

denn unten vielmehr aufgelöſet, und ſteigt, die große Flamme zu erhalten, viel häufiger in den Docht hinan. Daher brennt auch im Kalten ein Licht länger als in der Wärme. Man überſieht die Länge des Brennens von 1 Loth Oel und 3½ Loth Licht folgendergeſtalt auf einmal.

Rübſenöl; gebr.	3	Stunden,	9 Minuten.
Sonnenblumenöl	3	— —	32 — —
Baumöl	2	— —	46 — —
Mohnöl	3	— —	57 — —
Ein ganz Licht	6	— —	29 — —
ſl. 1 Loth Licht	1	— —	51 — —

Nachdem hierauf der Hr. Prof. den Verſuch mit den Oelen auf einem kalten Vorſaale denſelben Abend wiederholte, und die Oele hydroſtatiſch abwog, ſo fand er das Sonnenblumenöl und das Mohnöl ſchwerer als die andern beyden Oele, das Mohnöl aber als das allerſchwerſte, hierinn aber die Urſache, daß es die längſte Flamme halten müſſe. Er redet daher ferner alſo. Man ſieht daß ein Geleuchte von Mohnöl viel rathſamer und ſparſamer ſey, als ein anderes von Baumöl; zumal da das Mohnöl eben ſo wenig, wie dieſes, riecht und dämpfet. Man erkennt auch hieraus, warum die Flamme des Mohnöls die kürzeſte, und die des Rübſenöls, bey dem Verſuche am Tage, die längſte geweſen; wie es der ſpecifiſchen Schwere des Oels nach ſeyn ſollte. Je ſchwerer und dichter ein Oel iſt, deſto weniger Theile deſſelben ſteigen in den Docht mit einmal herauf; es werden alſo weniger auf einmal in der Flamme verzehret und verflüchtiget. Daher kömmt die Niedrigkeit der Flamme und zugleich ihr längeres Brennen. Inzwiſchen iſt es auch gewiß, daß die Mohnölflamme dunkler brennt, als die vom Baumöle: allemal aber zulänglich, um dabey ohne

Scha-

Schaden der Augen zu ſehen und zu leſen. (Wenn der Mohnöl etwas geſtanden, und einen Satz machen, oder Hefen ſetzen können, hierauf aber abgegoſſen oder abgekläret wird, ſo brennt er heller.)

Nun das Reſultat vorhergehender Proben. Brennet 1 Loth Mohnöl, ſchreibt vorbelobter Patriote, $\frac{5}{4}$ Stunden, ich will nur ſagen 1 Stunde länger, als 1 Loth Baumöl, ſo reicht man mit 32 Lothen, oder einem Pfunde Mohnöl im Brennen 32 Stunden weiter, als mit einem Pfunde Baumöl. Und das Pfund Baumöl, welches beynahe eine halbe Kanne machet, koſtet doch 4 Gr. 6 Pf. da man hergegen 1 Pfund Mohnöl, wenn es nur in Quantität geſchlagen würde, aufs theuerſte für 4 Gr. oder die Kannne für 8 Gr. (ich will nicht ſagen im Ganzen für 6 bis 7 Gr.) haben kann. Ein jeder ſieht hieraus, wie ſehr man das Mohnöl, der Erſparniß und des Vertriebes davon, zu brennen, zumal in Nachtlampen, oder zu anderm minder hellem Lichte, brauchen ſollte. Denn wer ſich daran gewöhnet, kann auch bey einer Mohnölflamme vortrefflich leſen. Eben ſo brennt auch das Oel aus Sonnenblumen ſchon viel ſparſamer als Rübſenöl, und noch viel ſparſamer als Baumöl. Denn 1 Loth des erſten hält doch faſt drey Viertelſtunden länger Flamme als letztes. Aber der Bau der Sonnenblumen iſt ſchon nicht ſo nützlich, und der Saame nicht ſo fett, als der vom Rübſen. Hergegen der Mohnbau wäre auch in jeder wirthſchaftlichen Abſicht der allernützlichſte für unſer Land, beſonders für unſern Churkreis.

Beym Lichtbrennen verliert man an Zeit und Geld das meiſte, wenn man nicht den Mangel alles Geruches und Schmauches vorzöge. Denn 1 Pfund Baumöl brennt unter den obangezeigten Umſtänden mindſtens 96 Stunden; da unter denſelben 1 Pfund gegoſ-

gegoſſene Lichte nur 42 Stunden brennt; weil 1 Loth Licht nur 1 Stunde 51 Minuten Flamme hält. Zu geſchweigen, daß die gegoſſenen und dickdochtigen noch mehr wegfladdern. Baumöl gegen Rübſenöl iſt deswegen allemal koſtbarer, weil 1 Loth Baumöl 25 bis 28 Minuten kürzer brennt, und hiernächſt im Pfunde noch $2\frac{1}{2}$ gr. mehr koſtet als Rübſenöl. Hält man aber Mohnöl gegen Rübſenöl, ſo fällt es deutlich in die Augen, daß man mit letzterm nicht viel mehr erſparet als mit erſterm. Ein Loth Mohnöl hält $\frac{3}{4}$ Stunden länger im Brennen aus, als 1 Loth Rübſenöl. Dies machet im Pfunde 24 Stunden mehr. Setzet man nun, Winter und Sommer in einander gerechnet, man brenne täglich 3 Stunden Lampe; ſo gebrauchet man folglich zu 1095 Stunden jährlichem Brennen, (wenn 1 Pfund Rübſenöl, unter vorangezeigten Umſtänden von Luft, Docht, und ruhiger Flamme, 112 Stunden, 1 Pfund Mohnöl hergegen 144 Stunden brennt:) vom erſtern jährlich $9\frac{3}{4}$, vom letztern nur $7\frac{3}{4}$ Pfund. Erſteres wird etwa 20 gr., letzteres 31 gr. kommen. Ein Unterſchied, der, beym Mangel des Schmauches, Dampfes und anderer Bequemlichkeiten, in der Haushaltung gewiß ſehr unerheblich iſt. —

Dieſer allergenaueſte Verſuch nun kann uns aufs völligſte lehren, daß wir unſer Mohnöl weit wohlfeiler als das Baumöl brennen können. Wir ſehen ferner, daß, wenn ſchon das Rübſenöl etwas wohlfeiler als das Mohnöl zu haben iſt, letzteres dem erſteren doch noch vorzuziehen ſey, weil es keinen empfindlichen Schmauch und Dampf machet, dergleichen wirklich von dem Rübſenöle geſchieht.

Man hat aber hier abermals einen überzeugenden Beweis, wie ſehr unökonomiſch wir bisher unſre Landesproducte zurückſetzen, und wie ſchwer es halte, von

alten

alten Gewohnheiten abzugehen, da ſeit Bekanntmachung des obigen Verſuches noch ſo wenig zur Einführung des Mohnöls geſchehen iſt.

Was wäre aber geſchwinder in Ausübung zu bringen, als durch den Anbau des Mohns in einer nur kleinen Provinz das Baumöl zur Speiſe und Leuchtung für ein großes Land völlig entbehrlich zu machen. Wie der einzige Churkreis ganz Sachſen und noch weit mehrere Länder mit Mohnöl verſorgen könnte, alſo könnte der einzige Zauchiſche Kreis die ganze Mark Brandenburg mit Mohnöl verlegen. Ich weis in beyden genannten Kreiſen einzelne Dörfer, die blos zur Speiſe den Mohn Winſpelweiſe erbauen. Wäre Abſatz vorhanden, ſo könnten ſolche Oerter jeder an die funfzig bis hundert Winſpel erbauen. Vielleicht wäre es eines der ſchicklichſten Mittel, das Mohnöl allgemeiner zu machen, wenn den Oelmüllern für jede Tonne Mohnöl, welche ſie erweislich in die Städte gebracht, und daſelbſt Materialiſten, Seilern, Höckern oder andern Stadtleuten, die ſich nur mit dem Verkaufe des Oels abgeben wollen, überlaſſen hätten, genugſam reizende Prämien auf gewiſſe Jahre zugeſtanden würden; bis ſich die Nation an das den meiſten noch unbekannte Mohnöl gewöhnet, und deſſen Vorzug vor dem Baumöl eingeſehen hätte. Die Bienenzucht würde durch den ſtärkern Anbau des Mohns aufs erheblichſte verbeſſert werden, da wenig Blumen den Bienen ſo viele Nahrung darbieten, als ſolches von dem blühenden Mohne geſchieht. Auch wäre der vermehrte Mohnbau ein Artikel zur Erſparung des Brennholzes. Denn wenn das Stroh gut getrocknet wird, ſo thut es weit mehr Dienſte in der Feuerung als alle andere Arten von Stroh; indem die Stiele des Mohns ſehr holzigt ſind. Sie machen eine völlig helle und recht ſchnelle Flamme. Sogar

die

die ausgeſchnittenen Mohnköpfe ſind in dem Kachelofen zu gebrauchen, indem ſie eine anhaltende Glut zuwege bringen.

Neuntes Kapitel.

Das Waſchen.

Das Waſchen, oder das Reinigen des Leinenzeuges, um es zum abermaligen Gebrauche wieder herzuſtellen, iſt ein rechtes Hauptkapitel, wobey ſorgfältige Hausmütter den möglichſten Fleiß und Behutſamkeit anwenden, ihr Zeug recht ſauber und weiß, aber auch ſo zu haben, daß es durch das Waſchen nicht beſchädiget, ſondern damit ſchonend umgegangen werde.

Ehe ich aber die mancherley, vor, bey und nach dem Waſchen, nöthigen Verrichtungen entwerfe, will ich noch eine Anzeige der zum Waſchen erforderten Geräthe, die man mit einem Worte **Waſchgeräthe** überhaupt bezeichnet, voran gehen laſſen. Geräthe, daran es einem ordentlichen Hauſe nicht fehlen muß, weil man dergleichen ungern aus dem Hauſe an andre verlehnet, da ſie durch das Verlehnen in unordentliche Häuſer leicht beſchädiget, und verunſäubert werden können.

A. Die Waſchgeräthe, deren Gebrauch und Zubereitung.

1) Wenn man kein eigenes ſo genanntes Waſchhaus hat, dergleichen in großen Haushaltungen auf dem Lande ſind, und worinn gemeiniglich ein paar

große Waſchkeſſel auch gehalten werden, ſo muß man doch in kleinern Haushaltungen wenigſtens in der Küche einen großen Mauerkeſſel haben; um die Wäſche, wie an ſeinem Orte gelehret werden ſoll, zu kochen, oder zu brühen, auch darinn, währenden Waſchens, beſtändig heißes Waſſer bey der Hand zu haben. Es iſt ſchon bey andern Wirthſchaftsartikeln eines ſolchen Keſſels gedacht worden, weil er, in Anſehung der Bequemlichkeit ſowohl als der Dauer, andern großen Keſſeln weit vorzuziehen iſt; welche man an ſo genannten Keſſelhaken aufhängen, oder auf große Dreyfüße ſetzen muß. Dabey geſchieht es denn leicht, daß dergleichen große Keſſel wegen ihrer Schwere von dem Geſinde übel gehandhabet, und ihnen Beulen oder Ritzen, oder doch wenigſtens mehrere Abnützungen zugefüget werden. Leidet es der Platz nicht in der Küche, einen runden Mauerkeſſel anzubringen, ſo muß man einen ovalen erwählen. Die äußere Form hindert oder fördert nichts, und man hat nur eigentlich darauf zu ſehen, daß ſolcher Keſſel, nach Bedürfniß eines jeden Hauſes, groß genug ſeyn möge.

2) Ein Waſchfaß iſt ein ovales, oder länglicht rundes Gefäß von Böttcherarbeit, worinn die Wäſche ausgerieben, oder eigentlich gewaſchen wird. Es kann von verſchiedener Größe ſeyn, nachdem man vier, ſechs und mehrere Wäſcherinnen dabey anſtellen wollte. Am bequemſten iſt es wohl, wenn es der Platz der Küche oder des Waſchortes leidet, daß ein Waſchfaß ſo groß ſey, daß zur Beſchleunigung der Arbeit an die ſechs Wäſcherinnen dabey angeſtellet werden können. Es wird aber ſolches Waſchfaß von den Böttchern ſo eingerichtet, daß es auf drey Füßen, welche oberwärts zugleich die Dauben mit ausmachen, und ſo hoch ſtehe, daß die Wäſcherinnen ſich nicht allzu tief bücken dürfen. Die Tiefe der Dauben von

oben bis auf den hölzernen Boden des Gefäßes darf etwa nur eine halbe Elle, oder nicht viel drüber ſeyn; indem es nicht zum Einweichen, oder Aufbewahren bereits gereinigter Wäſche ſeyn ſoll, und hiezu andre Gefäße ſeyn müſſen. Es muß aber das Waſchfaß im Boden auch noch mit einem Zapfloche verſehen ſeyn, um das genug gebrauchte Seifwaſſer in ein untergeſtelltes Gefäß ablaufen zu laſſen, und neues Waſſer eingießen zu können.

Waſchwanne, Waſchtiene, iſt auch ein Gefäß von Böttcherarbeit, ganz rund, oder auch länglicht rund, und faſt von eben der Höhe, als das Waſchfaß, allein mit dem Unterſchied, daß eine Waſchwanne mit dem Boden ganz auf die Erde geht, und zwar zu dem Ende, daß recht vieles Zeug zum Einweichen hineinkommen könne. Hat man viele Wäſche, ſo hat man an einer einzigen Waſchwanne oder Tiene nicht genug, und es werden deren mehr als eine denn erfordert. Man muß ſich übrigens die Namen dieſer und anderer Wäſchgeräthe bemerken, damit man ſich hernach eine deutliche Vorſtellung von der zu beſchreibenden Art zu waſchen machen könne.

Zober ſind hölzerne Gefäße mit zweyen Handhaben. Dieſe Handhaben haben ein rundes Loch, um theils mit der Hand durchzugreifen, theils aber einen mäßigen Riegel durchzuſtecken, der an beyden Seiten ſo weit hervorraget, daß ſo genannte Trageſtöcke angeſtecket, und von zweyen Perſonen Waſſer getragen werden kann, weil ſie auf dieſe Weiſe mehr thun können, als wenn ihrer drey das Waſſer mit den gewöhnlichen Waſſereymern oder Waſſerkannen zutragen ſollten. Nach Erforderniß der mehr oder weniger ſtarken Wäſche, muß man drey, vier und mehr Zober haben, theils darinn reines Waſſer gleich in der Nähe zu haben, und nicht erſt darnach Leute abzuſenden,

theils auch Seifwaſſer darinn zu laſſen und aufzubewahren, wie in der Folge gewieſen werden ſoll.

Waſchgelten ſind auch hölzerne Gefäße von Böttcherarbeit; ſie ſind mit einem oder zweyen Handgriffen verſehen, und man trägt damit das kochende Waſſer aus dem Keſſel ins Waſchfaß. Man hat ſie aber von verſchiedener Größe.

Ein **Laugenkorb** iſt gemeiniglich viereckicht, und nur von ungeſchälten weidenen Ruthen geflochten, und ruhet auf zwey langen Queerhölzern, um damit auf der Waſchwanne geſtellet zu werden. Zuerſt wird ein Tuch von grober Leinewand, hierauf aber Stroh in den Korb hineingeleget, Aſche darauf geſchüttet, heiß Waſſer aufgegoſſen, und in die darunter ſtehende Wanne gelaſſen. Die Aſche darf nicht geſiebet werden, indem das Tuch nebſt dem Strohe keine Kohle durchlaſſen. Es muß aber das Tuch von ſolcher Größe ſeyn, daß es über den Korb an den Seiten heraus und überweg liege; damit nirgends von feinern Kohlen etwas durchdringen, und beym Aufgießen des Waſſers in die Wanne kommen könne. Die Lauge muß nicht allzu ſtark ſeyn, damit theils die Wäſche nicht zu ſehr davon angegriffen werde; theils auch die Wäſcherinnen an den Händen nicht vor der Zeit wund werden. Denn wenn die Lauge mehr als mittelmäßig iſt, ſo werden auch die härteſten Hände davon durchgefreſſen. Es wird aber das Waſſer nach und nach in den Laugenkorb gegoſſen, und ſo lange damit fortgefahren, als man ſieht, daß noch Kraft oder Schärfe herauskömmt. Wie beſondere Behutſamkeit mit der vom Seifekochen übrig gebliebenen Lauge, wenn ſie zur Wäſche gebrauchet wird, nöthig ſey, und Waſſer zugeſetzet werden müſſe, iſt bereits unter dem Kapitel vom Seifekochen berühret worden. Man bedienet ſich ohnehin nur ſolcher gemäßigten Seifenlauge zu dem

allergröbſten Zeuge, und ſetzet die feinere Wäſche nicht in Gefahr, davon zu ſehr angegriffen zu werden.

Tragkörbe, Kiepen, ſind von geſchälten weißen Weidenruthen geflochten, mit Handhaben verſehen, und werden mittelſt zweyer Tragebänder auf dem Rücken getragen. Sie werden beſonders gebrauchet, die rein gewordene Wäſche an den Ort hinzutragen, wo ſie geſpület werden ſoll, und von dannen auf den Treugeplatz. Dieſe Körbe müſſen zu keinem andern Gebrauch genommen werden, damit ſie immer klar und reine ſeyn, und die Wäſche nicht anſudeln.

Waſchkörbe ſind von den Tragkörben unterſchieden. Erſtere ſind viereckicht, und an beyden Seiten mit Handhaben verſehen, auch von verſchiedener Größe. Sie müſſen eben ſo neu und ſauber als die Tragkörbe erhalten werden, und ſie ſind auf dem Treugeplatze von der größten Bequemlichkeit, die trocken gewordene Wäſche, theils wie ſie iſt, theils aber ein- oder mehrmal zuſammengeſchlagen, hinein zu legen, und darinn zu laſſen, um ſie zu ſeiner Zeit zur Rolle oder Mandel zu tragen, oder zum Plätten darinn aufzubewahren; das gerollte oder geplättete Zeug gleichfalls wieder hinein zu legen, und ſodann dahin zu tragen, wo es in die gewöhnliche Zeugſpinden ordentlich weggeleget und zum Gebrauche aufbewahret wird.

Waſchleinen ſind nicht allzu dicke von Hanf gedrehet, und man hält ſie ſehr ſauber, weil die ganze Wäſche von unreinen Leinen beym Trocknen auf einmal verdorben werden könnte. Dieſerhalb müſſen die Pfähle, wo ſie aufruhen, auch reine ſeyn, und zur Sicherheit muß eine Wäſcherinn die aufgeſpannte Leine mit einem feuchten Lappen überfahren, eine andre aber mit einem trocknen Lappen der erſtern folgen, um nirgendswo eine Unſauberkeit zu laſſen. Eine genaue

Hausmutter wird misvergnügt, wenn nur eine einzige Serviette, oder andres Zeug, einen Schmuz oder Flecken nach dem Waſchen noch haben ſollte.

Um die Wäſche auf der Waſchleine wider den Wind zu befeſtigen, hält man eine gute Anzahl hölzerner **Klammern**, welche die Wäſche auf der Leine feſte halten. Sie werden nur von leichtem Holze, dergleichen Ellern oder Weiden ſind, geſchnitten, und in einem eigenen Beutel zum jedesmaligen Gebrauche aufbewahret. Fehlet es an ſolchen Klammern, ſo bedienet man ſich der Stecknadeln, um das Zeug unter der Waſchleine zuſammen zu ſtechen. Wenn ſtarker Wind geht, und der Treugeplatz ſolchem freygeſtellet iſt, ſo iſt es zwar ein unangenehmer Zufall, indem die Wäſche alsdenn nicht hellweiß genug trocknet, ſondern ins Graue fällt. Allein noch übler wäre es, wenn das unbefeſtigte Zeug vom Winde abgeworfen und verunreiniget würde.

Sämtliche zuvor genannte hölzerne Waſchgeräthe müſſen vor und nach dem Gebrauche nicht in der freyen Luft, oder an der Sonne, ſondern in einer kühlen Kammer, oder in einem dergleichen Gewölbe ſtehen, damit ſie nicht zu ſehr eintrocknen, und gar zerfallen. Einige Tage vor dem Gebrauche zum Waſchen werden ſie ans Licht gebracht, und mit Waſſer gefüllet, damit ſie zuſammengezogen werden, und nicht ausfließen. Sollten die Gefäße zu ſehr leck (ſpack) ſeyn, ſo machen einige in der Küche, auf dem Steinpflaſter, einen Schmauch von angezündetem Stroh, und ſetzen die zuvor befeuchteten Gefäße darüber. Noch geſchwinder und ſicherer aber kömmt man zum Zweck, wenn die Gefäße mit friſchem Pferdemiſt angefüllet werden, ſodann aber Waſſer hinzugegoſſen wird. Hiervon werden die losgeweſenen

Stäbe bald zuſammengezogen, und das Durchfließen des Waſſers geendiget.

B. Vorbereitung des Zeuges zum Waſchen.

Ehe noch zum Waſchen des Zeuges geſchritten werden kann, ſind noch einige Vorbereitungen dazu nöthig, welche der Ordnung nach annoch beſchrieben werden ſollen.

1) Ehe das Zeug in die Wäſche gegeben wird, muß es durchgeſehen, und ausgebeſſert werden.

Wenn eine ſorgloſe Hausmutter die Wäſche nicht ſelbſt durchſieht oder durchſehen läßt, um das ſchadhafte auszubeſſern oder ausbeſſern zu laſſen, ſo wird der Schade durch das Waſchen noch größer; daß ein Stück Zeug durch ſolche Nachläßigkeit wohl gar durch eine einzige Wäſche unbrauchbar werden kann, da zuvor der Fehler durch wenige Mühe, oder Näharbeit hätte können gebeſſert werden.

Wo alſo losgegangene Näthe gefunden werden, da müſſen ſie wieder ergänzet werden. Sind in einem Stück Zeug, welches ſonſt noch gut und brauchbar iſt, Löcherchen vorhanden, (denn es kann beſonders auch wohl bey der neueſten Leibwäſche ja wohl ein Riß oder Loch gemachet worden ſeyn), ſo muß es ſauber zuſammengenähet werden. Iſt wo ein Loch entſtanden, welches leicht geſchieht, wenn man mit ſeinem Zeuge dem Lichte oder Feuer zu nahe gekommen, ſo muß es aufs künſtlichſte mit ſolchen Fäden ausgeſtopfet werden, welche zu der Feinheit des ganzen Zeuges paſſen. Gut iſt es, wenn die Hausmutter es auch gelernet hat ſo zu ſtopfen, daß die Muſter in dem Tafelzeuge wieder hergeſtellet werden können, damit die Bilder, Blumen, und Laubwerk, darinn völlig ſo erſcheinen, wie

wie ſie zuvor gewesen ſind. Denn zum großen Verdruſſe der Hausmutter geſchieht wohl nichts öfter, als daß ihr bey Gaſtmalen durch unvorſichtige oder leichtſinnige Gäſte an dem Tafelzeuge was zerſchnitten werde. Noch mehr geſchieht es, wenn unabgerichtete Bediente in guten Servietten, wie ſie ihnen zur Hand kommen, die Meſſer abwiſchen, und mit der Schärfe gegen die Leinwand ſtreichen. Noch weit mehr aber kann ein Tafelzeug unbemerkt durchlöchert werden, wenn kleine Kohlbecken auf dem Tiſche umher gegeben werden, um ſich die kalt werdenden Speiſen damit zu wärmen. Ein kleiner ausfallender Funke ſenget durch, wenn er auch bald weggeblaſen oder abgenommen wird.

Alles in die Wäſche zu gebende Zeug wird aber ſortiret, das heißt ausgeleſen, und gleich bey gleich gebracht. Die grobe Wäſche für ſich, die mittlere und feine eben ſo. In jeder Art Wäſche bringt man ferner die Sorten zuſammen. Tafelzeug und Servietten, Ober- oder Plätthemden, Unterhemden u. ſ. f. Von der feinen Wäſche werden auch wohl einige Sorten zuſammengeheftet, um ſie vor der Zerſtreuung in Acht zu nehmen. So geſchieht dergleichen mit ſo genannten feinen Strichen, Kanten oder Spitzen, Frauensmanchetten und dergleichen.

2) Nächſt der Ausbeſſerung der Wäſche mittelſt der Nähnadel müſſen auch die Flecke herausgebracht werden.

Findet man in der Wäſche Flecke, ſo muß man ſie herausbringen, indem das ordinaire Waſchen nicht alle Flecke, ihrer beſondern Art nach, wegnehmen kann. Bey manchen Flecken muß man nicht einmal bis zum Durchſehen zur Wäſche warten, da ſie ſich von der

Länge der Zeit immer feſter ſetzen, und zuletzt gar nicht mehr weichen wollen.

In dem Kapitel vom Seifekochen ſind bereits einige ſo genannte Fleckkugeln oder Fleckſeifen beſchrieben worden, man hat aber auch noch andere Mittel, Flecke verſchiedenen Urſprungs auch verſchiedentlich herauszubringen. Es ſollen daher die in den Haushaltungen bekannteſten Mittel hier noch mit wenigem angezeiget werden.

Wenn Wagenſchmiere, Theer, Oelſchwärze, aus den Schlöſſern der Thüren u. ſ. f. in die Wäſche gekommen iſt, ſo läßt man ſie nicht lange ſo, ſondern hilft ſich aufs baldigſte alſo. Man ſchmieret ziemlich fette Lichtſchnuppe aus der Lichtputze, ziemlich dicke auf den Fleck, daß er davon völlig bedecket ſey. Wenn der Fleck ſo einen oder zwey Tage geſtanden, ſo wird er mit heißem Waſſer und eingeſchmierter Seife wieder ſo ausgewaſchen, daß der Fleck ganz ausgehet. Dieſes erfolget deſto gewiſſer, je weniger man den Fleck hat laſſen alt werden. Auch Butter und Baumöl können auf ſolche Flecke geſchmieret werden, weil ſie die zähe Materie erweichen, daß ſie darauf vollends mit Waſſer und Seife ausgewaſchen werden können.

Dinten- und Weinflecke bringt man heraus mit ſcharfen Weineſſig, Agreſt, oder Zitronenſaft. Man kann auch an die mit ſolchen Säften benetzte Flecke Löſchpapier halten, wovon ſich die Dinte in das Papier herüber zieht. Der Ort, wo der Fleck geweſen, muß, ehe er trocken wird, mit Seife und heißem Waſſer ausgewaſchen werden. Man kann auch unter ſechs Tropfen Brunnenwaſſer ein bis zwey Tropfen Scheidewaſſer miſchen. Nimmt man aber zu viel Scheidewaſſer, ſo wird die Wäſche zerfreſſen. Es muß aber nach dem Gebrauch des Scheidewaſſers das Zeug

alsbald

alsbald gleichfalls ausgewaſchen werden, ſonſt giebt es ein Mahl.

Sind Eiſen- und Roſt- auch Spinnenflecke in die Wäſche gekommen, ſo nimmt man ſiedendheißes Waſſer in ein zinnernes Gefäß, welches etwas tief iſt, hält das Zeug mit dem Flecke darüber, daß der Dampf aus dem Gefäße daran gehe, reibt ſodann den Fleck mit Sauerampfer- oder Zitronenſaft, und wäſchet hernach den Fleck mit Waſſer und Seife aus. Das Sauerampferſalz, Sal acetoſellae, welches in der Apotheke zu haben, dienet zu gleichem Endzwecke. Man löſet es in Waſſer auf, befeuchtet damit die Roſtflecken; worauf ſie gerieben, hernach aber ausgewaſchen werden. Man trocknet ſie an einer mit ſiedendheißem Waſſer angefüllten zinnernen Theekanne, oder an einem andern zinnernen Geſchirre.

Der rothe Wein, beſonders der Pontack, richtet oftmals das Tafelzeug übel zu. Man thut am beſten, ſolches Zeug, wie es von der Tafel kömmt, in Buttermilch einzuweichen, bevor der Wein ſich in den Fäden ſehr einfrißt.

Auch wird vielmals die Wäſche überhaupt durch allzu langes Liegen ganz gelb. In dieſem Falle kann man ſich nicht beſſer rathen, als ſolche Wäſche oder Leinengeräthe gleichfalls in ein mit Buttermilch angefülltes Gefäß zu ſtecken, und darinn zu beizen. Je ſäurer nun die Buttermilch iſt, deſto beſſere Dienſte thut ſie. Man nimmt ſie daher gern, wenn ſie bereits einige Tage nach dem Buttern geſtanden, und deſto mehr Säure angenommen hat. Will man zur Winterszeit dergleichen Operation mit der Wäſche vornehmen, ſo muß man die Buttermilch hinter dem Ofen in einer eingeheitzten Stube ſtehen haben, und ſie ſauer werden laſſen. Und das darinn eingelegte Zeug muß gleichfalls mit der Buttermilch in der war-

men Stube ſtehen bleiben, indem die Buttermilch in der Kälte nicht genugſam eingreifen und ausziehen kann.

Sollten aber nach einem und dem andern gebrauchten Mittel gelbe Flecke dennoch zurückgeblieben ſeyn, etwa weil die Eiſen- oder Roſtflecke bereits zu alt geweſen, ſo ſetzet man eine zinnerne Schüſſel mit Waſſer auf ein Kohlbecken, leget einen zinnernen Teller verkehrt ſo hinein, daß das Waſſer faſt bis oben heran, aber nicht darüber gehe. Wenn das Waſſer anfängt zu ſieden, wird Zitronenſaft auf den Fleck gegeben, und damit geſchwinde eine Zeitlang auf dem Teller hin und her gefahren. Iſt der Fleck trocken, und noch nicht heraus, ſo wird abermals Zitronenſaft aufgegeben, und damit ſo lange auf dem Teller hin und wieder gefahren, bis der Fleck auf ſolche Weiſe trocken geworden. Hierauf bringt man nun das Zeug geſchwinde in warmes Waſſer, ſchmieret den Fleck mit Seife ein, und wäſcht ihn aus.

Alles in die Wäſche kommende Zeug muß zuvor aufgeſchrieben werden.

Wie überhaupt eine jede Hausmutter ein ordentliches Inventarium über alle ihre Geräthe halten muß, alſo muß ſie, wie es zu ſeiner Zeit gelehret werden ſoll, es ſo einrichten, daß darinn jedes Stück, ſeiner äuſſern und innern Beſchaffenheit nach, beſchrieben ſey, um in allen Fällen ſowohl das ſogenannte Mobiliarvermögen, deſſen Zunahme oder Abnahme überhaupt, daraus zu überſehen, als auch beſonders zu wiſſen, ob alle einzelne Stücken zu aller Zeit vorhanden und gegenwärtig ſeyn. Denn ohne einem ſolchem Inventarium kann man nicht wiſſen, was man hat oder was man nicht hat, ob untreue Hände unſrer

Haus-

Hausgenoſſen darüber kommen oder nicht. So nöthig nun dieſe Wiſſenſchaft iſt, ſo iſt ſie am allerbeſonderſten denn nöthig, wenn ein Theil des leinenen Geräthes in die Wäſche gegeben wird; hier iſt ein eigenes ſo genanntes **Wäſchinventarium** durchaus unentbehrlich.

Wollte man ſein Leinenzeug unaufgeſchrieben in die Wäſche geben, ſo müßte man von der Ehrlichkeit ſeiner Wäſcherinnen völlig gewiß ſeyn. Aber dieſes wäre noch zu wenig. Bey der höchſten Treue der Wäſcherinnen könnte doch aus Unachtſamkeit derſelben von der Wäſche was abhanden kommen. Sie dürften keine Diebinnen ſeyn, allein ſie könnten doch was abhänden kommen laſſen. Und wenn aus keinem angefertigten Wäſchinventarium ein Mangel erſehen werden könnte, ſo würde keine Nachfrage, kein Nachſuchen u. ſ. f. geſchehen, um das fehlende Stück Zeug wieder herbey zu ſchaffen. Würde es aber nicht vermiſſet, ſo gienge es auf immer verloren.

Aber auch das Wäſchinventarium iſt gleichſam ein Zuchtmittel zur Untreue geneigte Wäſcherinnen, das Gelüſten nach fremden Eigenthum bey ihnen in Zügel zu halten. Wie wenige werden der Verſuchung zum Stehlen widerſtehen, wenn ſie wiſſen, daß aus Mangel eines Wäſchinventariums auf immer unbemerket geſtohlen werden könne. Die meiſten Menſchen thun nicht alles Böſe, was ſie gelüſtet, wenn ſie wiſſen, daß ſie als Laſterhafte von andern in völligem Lichte geſehen, und nicht verborgen bleiben können. Eine Hausmutter muß daher ihres eignen Nutzens halber ſowohl, als aus Pflicht, andre Menſchen vom Ausbruche des Laſters abzuhalten, und ſelbigem einen Riegel vorzuſchieben, ihre Wäſche aufſchreiben, und folglich in die Wäſche hinein und heraus zählen, oder ſolches durch andere thun laſſen.

Es

Es iſt aber wohl ganz unnöthig, hier den Hausmüttern eine Vorſchrift darzuſtellen, wie ſie ihre Wäſche aufſchreiben ſollen, da ſie ſich hiezu ein eigenes Büchlein halten können, worinn die Wäſche von Zeit zu Zeit eingetragen wird. Da aber in einigen Haushaltungen mit mehrerer Bequemlichkeit kleine, mit Linien unterzogene, ſchwarze Täfelein, die in gewiſſe Fächer eingetheilet ſind, gehalten werden, um ſolche in dem Waſchhauſe und Treugeplatz zur jedesmaligen Anſicht aufzuhängen, ſo wird hiemit das Modell derſelben beygefüget.

Wäſchtafel.

Mannshemden.	Frauenshemden.	Feine Mannsplätthemden.	Feine Frauensplätthemden.	Feine Tiſchtücher.
22.	24.	30.	20.	44.
Feine Servietten.	Grobe Tiſchtücher.	Grobe Servietten.	Weiße feine Bettbezüge.	Weiße feine Küſſenbezüge.
142.	20.	80.	12.	36.
Bunte Bettbezüge.	Bunte Küſſenbezüge.	Bettlaaken.	Weiße Neſſeltuchene Schürzen.	Blaue Schürzen.
10.	40.	22.	18.	32.

Es können aber auf ſolchem Täfelein zu mehrern Fächern, nach Verſchiedenheit der Zeugſorten, Linien ſeyn, da dieſes Modell nur eine Anweiſung ſeyn ſoll für

für diejenigen, die dergleichen noch nicht geſehen haben, um ſich dergleichen anfertigen zu laſſen. Es müſſen aber die Linien auf dem ſchwarzen Täfelein weiß ſeyn, und man kann auch von dem Tiſcher die Zeugſorten ſich mit weißen Buchſtaben auf dem Täfelein aufſtreichen laſſen, ſo iſt man auf immer der Mühe überhoben, ſie ſelbſt anzuſchreiben, und hat nur noch die kleine Mühe, die Zahlen darunter zu ſetzen.

Es iſt aber gut, daß man dergleichen Täfelein gedoppelt habe, im Fall etwa, wegen einer ausgelöſchten Zahl, Irrthum entſtünde. Denn auf ſolche Weiſe iſt die Hausmutter in Sicherheit, wenn ſie die zweyte Tafel, welche der andern völlig gleichlautend iſt, als eine Gegenſchrift für ſich behält, und etwa in dem Wäſchſchrank leget, während die andre bey der Wäſche verbleibt; es wäre denn, daß man das Zeug auch in ein Büchlein eintragen, und hiemit einer Gegentafel entrathen wollte.

Die Wäſchtafel aber wird entweder bereits in dem Waſchhauſe, oder dem Orte, wo gewaſchen wird, aufgehängt, daß die Wäſcherinnen davon den Zeugbeſtand erſehen; oder es geſchieht doch, wenn ſolches unnöthig gefunden wird, wenigſtens auf dem Treugeplatze.

Denn da es zu ſpäte wäre, erſt die Wäſche durch zu zählen, nachdem ſie nach vielen Tagen erſt gemandelt oder gerollet, und geplättet iſt, auch die Wäſcherinnen längſt entlaſſen worden, ſo muß gleich beym Trocknen nachgeſehen werden, ob alles Zeug auf den Leinen hängt. Denn, wenn hier ein Stück fehlet, ſo kann ſtehenden Fußes Nachfrage oder Nachſuchung geſchehen. Iſt alles Zeug vorhanden, ſo wird das nach der Wäſchtafel trocken abgenommene Zeug zuletzt in die Zeugkörbe hineingezählet, und ins Haus getragen, worauf es denn beym Mandeln oder Plätten

ten wieder herausgezählet wird. Ein ſolches Verfahren nun muß der Hausmutter alle Sicherheit bey ihrer Wäſche gewähren, und übelgeſinneten Wäſcherinnen zur Zucht dienen.

C. Das Waſchen.

Nachdem die Wäſche durchgeſehen, ausgebeſſert und aufgeſchrieben worden, ſo wird ſie derjenigen Perſon unter den Wäſcherinnen übergeben, welche entweder dabey eine Art von Aufſeherinn vorſtellet, oder allenfals nur eine der Haus- oder Küchenmägde iſt, da auſſer letzteren nicht eben allemal die eigentlich ſo genannten Waſchfrauens mit ihrer Gegenwart nöthig ſind; indem ehe das Waſchen angeht, das leinene Zeug vorher noch eingeweichet werden muß.

1) Die Wäſche oder das zu waſchende Zeug muß vor dem Waſchen erſt eingeweichet werden.

Wenn man das Zeug, ſo trocken, wie es aus ſeinem bisherigen Aufbewahrungsorte kömmt, alsbald waſchen wollte, ſo würde man den Schmutz höchſt ſchwer herausbringen. Und wenn man es dennoch verſuchen wollte, ſo würde es durch allzuvieles und ſtarkes Reiben in dem Waſchfaſſe geſchehen müſſen, hievon aber die Wäſche zu ſehr angegriffen, ohne Noth abgenützet, und dünne gemachet werden. Dieſerhalb wird alles Leinenzeug grober und mittlerer Gattung, als Hemden, Tiſchtücher, Servietten, Handtücher, Bettüberzüge, Laaken u. ſ. f. in Lauge eingeweichet. Mit der feinern Wäſche aber, als Plätthemden, Schürzen von Neſſeltuch, Halstücher, Striche und dergleichen, darf es nicht anders geſchehen als im bloßen laulichten Waſſer.

Es

Es iſt ſchon zuvor bey Erwähnung des Laugekorbes geſaget worden, daß mittelſt deſſelben eine Lauge von Aſche bereitet werde. Und dieſe Lauge iſt es nun, in welcher die vorgedachte Wäſche mittlerer Gattung eingeweichet wird.

Um nicht unnöthige Weitläuftigkeiten zu haben, wird der Laugekorb auf dasjenige große Gefäß gleich hingeſetzet, in welchem die ſchwarze Wäſche eingeweicht werden ſoll. Iſt nun die Lauge mittelſt des Korbes fertig, und in der Wanne oder Tiene befindlich: ſo wird ein Stück Zeug nach dem andern in dieſes mit ſo viel Lauge angefülltes Gefäß hineingeleget, daß davon die Wäſche bedecket werden kann.

Es muß aber das Hineinlegen der Wäſche auch mit guter Art geſchehen. Dieſe iſt aber nicht, daß man ein Stück Zeug zuſammengedrehet, oder wie es ſonſt in die Hände fallen kann, hineinlege. Nein! es muß, wie es der Raum des Gefäßes nur verſtatten will, völlig auseinander gebreitet, eines nach dem andern, hineingeleget werden. Alſo z. E. die Servietten, jede einzeln aus und über einander gebreitet; Tiſch- und Tafeltücher ein oder mehrmal über einander geſchlagen, und denn ausgebreitet. Auf ſolche Weiſe kann die Lauge beſſer gleich durchziehen, und es geht auch in ſolcher ordentlichen Lage mehr Wäſche hinein. Wenn alles in einem unordentlichen Klumpen hineingeworfen würde, ſo müßte das Gefäß bald voll, und kaum die Hälfte darinn gelaſſen werden.

Die ganz feine Wäſche, welche, wie zuvor geſaget worden, nicht in Lauge, ſondern nur in laulichtem Waſſer eingeweichet wird, muß in einem beſondern Gefäße für ſich allein geleget, und bey dem Einlegen eben ſo ordentlich, als bey der andern Wäſche verfahren werden.

Wie

Wie aber der Zweck des Einweichens der ſchwarzen Wäſche dahin geht, daß der Schmutz derſelben allmälig aufgelöſet, und ihm ſein feſter Zuſammenhang benommen werde; ſo erhellet hieraus an ſich ſelbſt, daß ſolches Einweichen, wenn es von Nutzen ſeyn, und das Waſchen fördern und erleichtern ſoll, keine allzu kurze Dauer haben müſſe. Vier und zwanzig Stunden werden alſo wenigſtens dazu erforderlich ſeyn. Kann man noch zwölf Stunden länger die ſchwarze Wäſche in der Weiche erliegen laſſen, ſo iſt es deſto beſſer. Wollte man daher das Waſchen mit dem erſten Tage einer neuen Woche unternehmen, ſo würde es ſolcher Zeit am gemäßeſten ſeyn, wenn die ſchwarze Wäſche bereits am Sonnabend, gegen Abend, ins Weichfaß kömmt, worinn ſie bis zum Montag frühe liegen bleibt, daß ſie alsdenn herausgenommen, und rein gewaſchen werde.

Ich will dieſen angegebenen Zeitraum empfehlen, indem er der allerbequemſte iſt, und zur Vollendung einer großen Wäſche eine ganze Woche in ſich begreift. Denn das Wetter ſtimmt nicht immer mit der Erwartung einer Hausmutter zuſammen, und es iſt gut, mehrere Tage vor einem Sonntage voraus zu haben, um mit dem Aufhängen des gewaſchenen Zeuges zum Trocknen einen oder mehr Tage überſchlagen, und auf gutes Trockenwetter warten zu können. Denn welche Hausmutter wollte nicht lieber ihre Wäſche unter freyem Himmel und bey Sonnenſchein, als auf Böden unter dem Dache, aufhängen und trocknen wollen, da ſolche in freyer Luft beym Trocknen ungleich heller und weißer trocknet? Und da in den Haushaltungen mancherley Verfahrungsarten beym Waſchen üblich ſind, ſo werde ich allhier eine ſolche beſchreiben, die man unter allen am dienlichſten befunden, und wovon man weis, daß das Zeug dabey am wenigſten angegrif-

griffen, oder abgenützet, und dünne gemachet wird. Denn dieſes iſt der Hauptvortheil bey einer Wäſche, daß das Zeug ſoviel möglich geſchonet, und doch Schneeweiß durch das Waſchen dargeſtellet werde. Und man weis es überdem noch, daß, bey der zu beſchreibenden Waſchart, das nach derſelben behandelte Zeug nirgendswo an allerhelleſter und ſchneeweißer Farbe und Glanz übertroffen werde.

2) Das eingeweichte Zeug wird in dem Weichfaſſe ausgeſtauchet.

Wenn das Zeug vom Sonnabend Abend an eingeweichet geſtanden hat, ſo wird des Montags frühe, um ein, zwey oder drey Uhr, oder noch ſpäter, wie es des Orts etwa gebräuchlich ſeyn kann, die Wäſche ausgeſtauchet, und zwar in eben der Wanne oder Tiene, in welcher das Zeug eingeweichet liegt.

Dieſes Ausſtauchen geſchieht aber ſo, daß die Wäſcherinnen ein Stück nach dem andern aus der Lauge hervorlangen, ſolches mit der vollen Fauſt gegen die inwendigen Stäbe des Gefäßes tüchtig ſchlagen, nachdem ſie ſolch Stück einigemal zuſammengeleget, und ſolches mit der linken Hand gegen die Stube halten, daß die rechte Hand das ſtarke Gegenſchlagen verrichten kann. Iſt aber ein Stück Zeug tüchtig mit der Hand durchgeſchlagen worden, ſo wird es zuſammengedrehet, oder wie man es gemeiniglich nennt, ausgerungen. Dieſes Ausringen bringt nun die Lauge aus dem Zeuge heraus, und es geſchieht über dem Gefäße, damit die Lauge des ausgerungenen Zeuges darinn bleiben möge. Iſt ein großes Stück Zeug z. E. ein Tiſchtuch; Bettlacken u. ſ. f. auszuringen, ſo faſſen zwo Wäſcherinnen an, indem ſolches von einer einzigen Perſon nicht gezwungen werden

kann. Die ausgerungenen Stücken Zeug werden nicht losgedrehet, ſondern in ihrer, vom Ausringen, erhaltenen gewundenen Geſtalt auf einem Tiſche, Sorte bey Sorte, zuſammengeleget. Denn wie beym Einlegen der ſchwarzen Wäſche ins Weichfaß Ordnung gehalten ſeyn muß, ſo geſchieht es im Fortgange der Wäſche fernerhin, daß Sorte bey Sorte zuſammen bleiben z. E. Servietten, Tiſchtücher, Bettlacken, Ueberzüge u. ſ. f. Eine Zerſtreuung der Sorten unter einander, z. E. Hemden unter Tiſchtücher u. ſ. f. machet, daß das Geſchäfte des Waſchens aufgehalten, und nicht hurtig genug vollendet werden kann.

Hiebey muß man ſich noch die Haupterinnerung merken, daß das ſogenannte bunte Zeug, oder ſolches leinene, welches ganz oder zum Theil gefärbet iſt, als Bettüberzüge, Schürzen und dergleichen, gar nicht in Lauge eingeweichet, auch unter die übrige Wäſche gebracht werden müſſe. Denn die Lauge würde nicht nur von der Farbe etwas ausziehen, und ſolche abſchießend machen, ſondern es würde auch das übrige weiße ungefärbte Zeug von der Farbe leicht etwas ein- und annehmen. Dieſerhalb muß alles ſo genannte bunte Zeug für ſich allein bleiben, und ganz zuletzt erſt gewaſchen werden, wenn das weiße Zeug bereits durch die Wäſche hindurch iſt.

In Anſehung des Ausſtauchens muß man noch wiſſen, daß das Weichfaß nur bis ſo weit mit eingeweichter Wäſche angefüllet werde, damit oben noch Platz zum Stauchen bleibe. Wäre aber die Wanne, wegen Menge des Zeuges, zu voll, ſo muß Zeug oben weggenommen, und ſo lange in einem Zober hineingeleget, auch Lauge abgefüllet, und in ſolchen Zober ebenfalls hineingegoſſen werden.

3) Die ausgeſtauchte Wäſche wird Stäuchſel-weiſe ins Waſchfaß genommen, und darinn mit Seife gerieben.

Die Leſerinnen müſſen ſich erinnern, daß das Waſchfaß von der Wanne oder Tiene, in welcher die Wäſche mit Lauge eingeweichet geweſen, zu unterſcheiden, und ein völlig verſchiedenes eigenes Gefäß ſey, wie ſolches oben umſtändlich iſt beſchrieben worden.

Ein Stäuchſel aber iſt ſo viel Wäſche, als auf einmal, etwa von vier Wäſcherinnen ins Waſchfaß genommen, und mit Seife beſtrichen und gerieben wird. So wären z. E. acht Manns- oder Frauenshemden ein Stäuchſel für vier Wäſcherinnen am Waſchfaſſe, deren jede zwey Hemden bearbeitet. In eben dieſer Proportion wären zwey Tiſchtücher für vier Perſonen ein Stäuchſel, zwey Bettlaaken desgleichen; zwölf Handtücher desgleichen; ſechszehen Servietten eben ſo u. ſ. f. Hätte man ein ſo großes Waſchfaß, daß ſechs Wäſcherinnen darinn Raum zu arbeiten haben, ſo würden die Stäuchſel um einen Drittheil vergrößert. Es kämen alſo ſodann für ſechs Wäſcherinnen zwölf große Hemden zugleich ins Waſchfaß, da für vier Perſonen nur acht dergleichen Hemden ein Stäuchſel ausmachen; ſtatt ſechszehen Servietten vier und zwanzig, ſtatt zwey Tiſchtücher drey; ſtatt zwölf Handtücher achtzehen, und ſo ferner. Und bey dieſer Einrichtung wird man es nun einſehen, wie ſehr, vom Einweichen an, in Anſehung des Zeugſortirens, Ordnung gehalten werden müſſe.

Das Reiben der Stäuchſel im Waſchfaſſe aber geſchieht folgendermaßen. Es wird z. E. ein Hemde auf dem Boden des Waſchfaſſes, welcher mit warmen Waſſer bedecket iſt, ausgebreitet, und mit einem Stück Seife beſtrichen. Dieſes Beſtreichen muß aber

nur mäßig und vernünftig geſchehen, damit nicht ohne Noth Seife verthan werde. Wird etwa nöthig ſeyn, irgendswo ſtärker aufzuſtreichen, ſo kann es nur da ſeyn, wo man Flecken oder Schmuzſtreife ſieht. Und da immer ein Stück Zeug weniger als ein anderes ſchwarz geworden ſeyn kann, ſo müſſen die Wäſcherinnen angewieſen werden, da der Seife zu ſchonen, wo es immer geſchehen kann. Zu dem Ende muß man ihnen, wenn ſie frühe zur Nachtzeit im Finſtern waſchen, genugſames Licht halten, damit ſie ſehen und unterſcheiden können, welches Stück Zeug des mehrern oder wenigern Beſtreichens mit Seife nöthig hat. Iſt ein Stück Zeug aber da mit Seife beſtrichen, wo es Noth thut, und es iſt ein Fleck vorhanden, ſo wird das Zeug zwiſchen beyden Händen genommen, und ſo lange gerieben, bis der Fleck oder ſchmuzige Strich heraus iſt. Außerdem wird das Stück Zeug auf den Boden des Gefäßes geleget, und ein Theil deſſelben über den unterliegenden Theil hin und her gerieben, und ſodann zuletzt ausgerungen.

Da die Seife, welche keine Kaufſeife iſt, auf der Oberfläche ſehr hart, rauh, und uneben iſt, ſo muß ſie bey gutem Zeuge den Wäſcherinnen nicht ſo roh in die Hände gegeben werden. Denn ſie würden damit dem Zeuge Schaden thun, und es damit zu Schanden reiben. Dieſerhalb muß man die Seife vor dem Anfange des Waſchens in ſo mäßige Stücken, als ſie in der Hand einer Wäſcherinn ſeyn ſollen, nicht nur zerſchneiden, ſondern ſolche auch über und über dergeſtalt abſchälen, daß jedes Stück Seife auf allen Seiten eine vollkommene Glätte erhalte, und nirgends etwas rauhes oder unebenes mehr gefunden werde. Bey dieſem Abſchälen der äußern Rinde von der Hausſeife darf man aber nicht karg oder genau verfahren, ſondern dem Meſſer einen freyen und recht tiefen Gang

laſſen.

laſſen. Denn das Abgeſchälte der Seife wird zu einem beſondern Gebrauche bey der Wäſche, wie bald gelehret werden ſoll, in einem Keſſel mit Waſſer klein gekochet, und völlig aufgelöſet. Man nennt ſie denn Kochſeife oder Seifwaſſer, und unterſcheidet ſie damit von der unaufgelöſeten Seife, die man beym Waſchen Stückſeife nennt.

4) Ein jedes in dem Waſchfaſſe bearbeitetes Ständchſel wird unmittelbar aus dem Waſchfaſſe in den Mauerkeſſel zum Auskochen geleget.

Sobald ein zu einem Stäuchſel gehöriges Stück Zeug in dem Waſchfaſſe ſeine Bearbeitung gehabt, und ausgerungen worden, wird es in den mit ſiedendheißem Waſſer angefüllten Keſſel geworfen, nachdem es wieder aufgedrehet und locker hineingeleget worden. Dieſes Kochen aber für jedes Stäuchſel wird etwa eine Viertelſtunde Zeit erfordern.

Währenden Kochens aber muß wieder ein neues Stäuchſel ins Waſchfaß vorgenommen, und die Arbeit der Wäſcherinnen ſo ununterbrochen und ordentlich fortgehen, daß wenn ein Stäuchſel im Keſſel kochet, ein neues im Waſchfaſſe durchgerieben, und hierauf ſofort wieder in den Keſſel geleget werde, wenn das vorige herausgenommen worden iſt. Auf ſolche Weiſe muß nun die ganze Wäſche hindurch ein Stäuchſel immer im Keſſel ſo lange ſeyn, als ein nachfolgendes in dem Waſchfaſſe bearbeitet wird. In dieſer Abwechſelung geht alſo die Operation ihren Gang ordentlich fort bis zum Ende.

Es iſt zuvor geſaget worden, daß die Stäuchſel nur in bloßem Waſſer kochen dürfen. Es wird aber ein Topf Lauge hinzugegoſſen, wenn man an ſolche Stäuchſel kömmt, deren Theile z. E. Tiſchtücher

und Servietten, mit ſtarken Flecken behaftet ſind, und von welchen man beſorgen muß, daß ſie vom Kochen in bloßem Waſſer nicht ausgehen möchten. Dieſe hinzuzugießende Lauge aber muß nicht von derjenigen ſeyn, in welcher die ſchwarze Wäſche eingeweichet geweſen. Es muß ſolche ſeyn, welche man bey dem erſten Laugemachen in ein beſonderes Gefäß genommen, und zu dieſem Gebrauche weggeſetzet und aufbewahret gehabt. Man muß aber auch die Stäuchſel, welche mit etwas Lauge gekochet werden ſollen, bis ganz zuletzt verſparen, indem die andre mehr zarte Wäſche durch die anderweitige Bearbeitungen genugſam gereiniget und mit Lauge nicht ferner angegriffen werden müſſen.

5) Die ausgekochten Stäuchſel kommen wieder ins Waſchfaß, um darinn geſchälet zu werden.

Wenn ein Stäuchſel etwa nun eine Viertelſtunde in dem Keſſel kann gekochet ſeyn, ſo wird es herausgezogen, und ſofort wieder ins Waſchfaß gebracht, nachdem das Seifwaſſer in ein unter das Waſchfaß geſetztes Gefäß abgezapfet, und zwar aufbewahret, aber nicht ferner mehr als zur Geſindewäſche, oder zur Auswaſchung des Geſindezeugs, gebrauchet wird. Das Schälen eines Stäuchſels, oder eines gewiſſen Theils der Wäſche iſt, wenn das gekochte Zeug über den Boden hin und her gezogen wird. Da das Zeug eines Stäuchſels ſehr heiß aus dem Keſſel mit einer langen umgekehrten Kelle hervorgezogen wird, ſo wird es durch ſolches Hin- und Herbewegen zugleich abgekühlet, und die Wäſcherinnen in den Stand geſetzet, ſelbiges nachgehends, wenn es geſchälet, oder hin- und hergezogen worden iſt, (als bey welchem Geſchäffte ein Stück Zeug nur mit den

Fin-

Fingern angefaſſet wird,) in die Hände zu nehmen, und es noch einmal mäßig durchzuwaſchen, worauf es denn zur höchſten Weiße gebracht ſeyn muß.

Das Schälen eines gekochten Stäuchſels aber geſchieht in Seifwaſſer oder Kochſeife, deren Zubereitung vorhin ſchon zum Theil iſt gedacht worden. Es wird nämlich ein eigener Keſſel mit Waſſer aufgeſetzet, in welchen klein, in dünne Schelfen, zerſchnittene Seife alſo gekochet wird, daß ſie völlig aufgelöſet, und zu einem dünnen Brey gebracht werde. So oft nun ein Stäuchſel Zeug geſchälet werden ſoll, wird eine Füllkelle dieſer zerkochten Seife in das Waſchfaß gegeben, und heißes Waſſer, ſo viel nöthig iſt, dazu gegoſſen. In dieſem ſo bereiteten Seifwaſſer nun wird das Zeug, wie zuvor geſaget iſt, geſchälet, und hierauf annoch nachgerieben.

Iſt nun ein Stäuchſel in nur beſchriebenem Seifwaſſer geſchälet worden, ſo bleibt dieſes Seifwaſſer noch in dem Waſchfaſſe, um darinn ein neues Stäuchſel mit ganzer Seife zu reiben, welches denn obbeſchriebenermaßen nach dem Reiben mit Stückſeife, in den Keſſel zum Kochen, und nach dem Kochen im Keſſel, wieder zum Schälen ins Waſchfaß kömmt, in welcher Ordnung alſo die ganze Wäſche fortgeſetzet wird.

Da aber das Seifwaſſer eines geſchälten Stäuchſels, in welchem, nach dem Schälen, ein neues ungekochtes Stäuchſel gerieben war, nun ſeine Dienſte gethan, und davon genugſamen Schmuz aus ſolchen Stäuchſeln angenommen hat, ſo wird dieſes ſo gebrauchte Seifwaſſer abgezapfet, und zur Geſindewäſche weggeſetzet. Auf dieſe Weiſe geht man mit dem zur herrſchaftlichen Wäſche gebrauchten Seifwaſſer am wirthſchaftlichſten um, und kann damit viele Seife zur Geſindewäſche erſparen, da das Seifwaſſer

bey der letztern noch vollkommene Dienſte thun kann; indem ſelbige doch weniger fein iſt, und in ihrer Art zur gehörigen Weiße damit genugſam gebracht werden kann.

Noch kann man von dem ungebrauchten gekochten Seifwaſſer, oder der Kochſeiſe, in den Mauerkeſſel auch einen Teller oder Füllkelle voll hineingießen, wenn ſolche Stäuchſel nach dem Reiben in dem Waſchfaſſe gekochet werden ſollen, von denen man beſorgen muß, daß der Schmuz ſo zu ſagen hartnäckigter, und nicht wohl herauszubringen ſey. Dergleichen können aber etwa ſeyn, Tiſchtücher, Servietten, große Hemden u. ſ. f.

6) Das geſchälte Zeug wird in eine beſondere Wanne oder Tiene, und in Waſſer zum Ausziehen geleget.

Wenn die Stäuchſel nach dem Schälen ausgerungen worden, ſo läßt man ſie nicht ſo bis zum Spülen liegen, ſondern hält eine eigene Wanne oder Tiene bey der Hand, um ein geſchältes Stäuchſel nach dem andern, ſo wie eines fertig geworden, hinein zu legen. Es wird daher das Zeug losgedrehet, und ſo ordentlich, als es im Anfange bey dem Einweichen vorgeſchrieben worden, hinein gebreitet, und Waſſer überhergegoſſen.

Zur Sommerszeit kann man wohl kaltes Waſſer nehmen, es iſt indeſſen doch beſſer, zur Winterszeit aber unumgänglich nöthig, daß warm Waſſer aufgegoſſen werde, womit man das Zeug die Nacht hindurch, bis zum andern Morgen ſtehen läßt, um ſodann geſpület zu werden.

Der Zweck dieſes Verfahrens aber iſt, daß theils die Auflöſung einiger etwa noch vorhandenen Unreinigkei-

nigkeiten vollendet, theils und hauptſächlich aber eigentlich die eingezogene Seife völlig aufgelöſet werde. Denn obſchon das gewaſchene Zeug geſpület wird, ſo könnte ohne ſolche Vorbereitung doch die Seiſe nicht gänzlich herausgebracht werden. Aus Unterlaſſung ſolches Verfahrens kömmt es nun gemeiniglich, daß die ganze Wäſche einen Seifengeruch an ſich behält, welches denn unangenehm, wenn bey dem Anziehen eines Hemdes, oder bey dem Auseinandernehmen einer weißen Serviette bey Tiſche der Seifengeruch zur Naſe kömmt, da ein obbeſchriebenes Verfahren die Wäſche, wenn ein gutes Spülen hinzukömmt, völlig außer allen Geruch ſetzen muß; und es garnicht nöthig iſt, ſolche zu parfümiren, wie es etwa durch wohlriechende Sachen geſchieht, welche zu der weißen Wäſche in den Zeugſchränken hinzugeleget werden.

7) Das gewaſchene Zeug wird in reinem kalten Waſſer ausgeſpület.

Wenn die Wäſche nun geſpület werden ſoll, ſo wird ſie, nachdem man ſelbige aus der Wanne Stück vor Stück ausgerungen, in reine Kiepen, oder Tragekörbe, die oben bereits beſchrieben ſind, dahin getragen, wo ſie in reinem kalten Waſſer geſpület werden ſoll.

Dieſes Spülen geſchieht ſo, daß die Wäſcherinnen das zuſammengedrehete Zeug völlig losdrehen, und es ſo lange in dem Waſſer hin und her bewegen, bis alles Seifwaſſer herausgegangen ſeyn kann. Die Probe hievon iſt, daß das aus einem Stücke Zeug zuletzt herauszuringende Waſſer ganz lauter, und unvermiſchet mit Seiftheilchen erſcheine.

Diejenigen Oerter, welche klares fließendes Waſſer in Bächen, auch Flüſſen zur Hand haben, ſind weit beſſer daran, als diejenigen, denen es daran mangelt,

und wo man die Wäſche an ſtehendem Waſſer, als Seen und Gräben, ſpülen muß. Hier kann das Seifenwaſſer nicht bey allem angewandten Fleiße der Wäſcherinnen herauskommen. Es iſt daher jene Weitläuftigkeit zu verſchmerzen, wenn die Wäſche auf Wagens geladen, und öfters eine Stunde weit gefahren werden muß, um damit an fließendes Waſſer zu kommen. Noch übler aber iſt man daran, wenn weder fließendes Waſſer, noch Seen oder Gräben, in der Nähe ſind, und das Waſſer zum Spülen der Wäſche mit Mühe aus tiefen Ziehbrunnen heraufgebracht werden muß.

Bey dem Spülen der Wäſche in fließendem Waſſer haben aber die Wäſcherinnen jede ihren Stand ſo zu nehmen, daß ſie nicht allzu nahe bey einander ſtehen. Denn wenn kein Zwiſchenraum zwiſchen den Spülenden gehalten wird, ſo wird es auch bey ſchnell fließendem Waſſer geſchehen, daß das ausgeſpülte Seifwaſſer der oben ſtehenden Wäſcherinnen zu ſehr in die Wäſche der folgenden kommen, und das Reinigen, mittelſt des Spülens, hindern wird.

Gelegentlich gedenket man noch bey dem Spülen der Wäſche, daß ſolches nicht in Bächen oder kleinen Flüſſen, in der Nähe der Fiſchkaſten, geſchehen dürfe; damit der Lauf des Waſſers das Seifwaſſer in die Kaſten zu den Fiſchen nicht hineintreibe. Denn ſie ſtehen davon ab. Noch mehr geſchieht dieſes aber von der gröbſten Wäſche oder Leinwand aus Laugenwaſſer, oder von geäſchertem Garne.

8) Die geſpülte Wäſche wird geſtärket.

Es würde der weißen Wäſche an einem guten Anſehen ermangeln, wenn ſie ſo, wie ſie aus dem Waſſer kömmt, gelaſſen und getrocknet würde. Sie

würde

würde theils ſchlaff ſeyn, theils wenigern Glanz und Haltung annehmen. Man bedienet ſich daher eines Kleiſters von dem allerfeinſten Waizenmehle, um der Wäſche eine anſtändige Haltung zu verſchaffen. Man verſetzet aber auch den Kleiſter, oder die weiße Stärke, mit einer blauen Farbe, um die Wäſche dem Auge noch gefälliger zu machen, und man thut dieſes bald in größerer bald in geringer Maaße, nachdem man ein Gefallen daran hat, daß viel oder wenig Blaues unter der weißen Farbe hervorſtechen ſolle.

Die weiße Stärke aber wird mit Waſſer gekochet, daß ſie einen guten ſteifen Kleiſter abgeben könne. Man kann auch die eigends ſo genannte blaue Stärke darunter mengen, und zugleich mit kochen laſſen. Bedienet man ſich aber des ſo genannten Lackmußes, oder Blauſteins in kleinen harten Tafeln, ſo werden ſolche in ein Gefäß gethan, und kaltes Waſſer aufgegoſſen, wodurch ſie von ſelbſt aufgelöſet, und in eine blaue Tinctur verwandelt werden.

Es iſt gleichgültig, ob man die zu Kleiſter gekochte Stärke kalt oder warm gebrauchen wolle. Man kann ſie, im kalten Zuſtande zu gebrauchen, ſchon Tages zuvor gekochet haben. Man bedienet ſich aber eines Beutels von Mittelleinewand, um gekochte Stärke hineinzuthun, und ſolche mittelſt des Ringens, oder Zuſammendrehens ſolches Beutels, durchzupreſſen. Dieſes dienet dazu, damit der Kleiſter fein zertheilet werde, und keine Klumpen oder zuſammengebackene Theile in die Wäſche kommen, und ſolche verunzieren mögen. Um nun alle brauchbare Stärke aus dem Beutel herauszubekommen, wird dieſer öfters losgedrehet, und in das Waſſer des darunter geſetzten Gefäßes eingetunket, da man denn mittelſt der hereingebrachten Flüſſigkeit das ganze Geſchäffte vollenden wird.

Die

Die ſolchergeſtalt herausgepreßte Stärke aber wird mit Waſſer in dem ſo genannten großen Stärknapfe vermenget, (ſtatt eines allergrößten Napfes kann auch eine kleine Tubbe oder Gelte von Holz gebrauchet werden,) und falls man keine blaue Stärke hat, ſondern ſich lieber des Blauſteins bedienet, von der Tinctur deſſelben hinzugegoſſen, und alles unter einander gemiſchet. In dieſe Vermiſchung nun wird die geſpülte Wäſche eingetunket, und wieder ausgerungen. Man thut ſo oft mehrere Stärke in den Napf, als ſelbige abnimmt, und leget alles geſtärkte Zeug in Kiepen oder Körbe, um ſolches dahin zu tragen, wo es aufgehängt und getrocknet werden ſoll.

D. Das Verfahren mit der feinen Wäſche.

Zuvor iſt das Waſchen desjenigen Zeuges beſchrieben worden, welches man die Mittelwäſche zu nennen pfleget. Von dieſer unterſcheidet man die ganz grobe ſowohl, als die feine. Mit dieſer letztern wird ſo zu ſagen feiner, als mit der Mittelwäſche, verfahren. Es muß daher gezeiget werden, wie das feine Zeug nun beſonders auch zu waſchen ſey.

Feine Wäſche begreift aber alles Zeug, welches nicht von ſogenannter Hausleinewand, ſondern von feinerer Leinwand, als Schleſiſcher, Bielefeldtſcher, Holländiſcher Leinwand u. ſ. f. iſt. Es gehöret ferner dazu alles Zeug von Klar, Neſſeltuch, Kanten u. ſ. f.

1) Die feine Wäſche wird in laulichtem Waſſer eingeweichet.

Da das Verfahren mit der feinen Wäſche in vielen Stücken von dem Verfahren mit der Mittelwäſche verſchieden iſt, ſo geht erſteres von letzteren auch darinn ab, daß die feine Wäſche nicht, gleich der Mittelwä-

telwäſche, in Lauge eingeweichet wird. Man bedienet ſich zum anfänglichen Auflöſen der Unreinigkeiten nur allein des bloßen Waſſers, welches aber laulicht ſeyn muß, indem es auf dieſe Wäſche aufgegoſſen wird.

Da man nun zu dieſer feinen Wäſche, wenn ſie eingeweichet wird, ein eigenes Gefäß nehmen muß, ſo leget man ſie eben ſo ordentlich und ſortiret ein, als ſolches oben von der Mittelwäſche C. Nr. 1. iſt geſaget worden. Uebrigens läßt man dieſe Wäſche, eine Nacht hindurch eingeweicht ſtehen, und es kömmt auf das Belieben einer Hauswirthin an, ob dieſe feine Wäſche vor, oder nach der Mittelwäſche, gereiniget, oder ausgewaſchen werden ſoll.

2) Die feine Wäſche wird ins Waſchfaß genommen, und darinn zuerſt gewaſchen.

Auch hierinn geht das Verfahren mit der feinen Wäſche von dem Verfahren mit der Mittelwäſche ab, daß ſie nicht in dem Einweichungsgefäße ausgeſtauchet werden darf. Man nimmt ſie gleich aus ſolchem Gefäße in das Waſchfaß, wo ſie, mit Seife und laulichtem Waſſer gewaſchen wird. Es wird nämlich dieſes Zeug mit Seife beſtrichen, gerieben, dabey aber kein heißes, ſondern auch nur laulichtes Waſſer genommen. Das Aufgießen des heißen Waſſers würde den Schmuz alsbald noch tiefer in das feine Zeug hineinziehen, und ihn darinn befeſtigen. Es werden aber die ſo behandelten Stücken Zeugs, eins nach dem andern, ausgerungen, und in einer kleinen Wanne oder einem Zober bey Seite geleget.

3) Das angewaſchene feine Zeug wird in Seifwaſſer oder ſogenannter Kochſeife geſchälet.

Hat man das feine Zeug anfänglich nun zuerſt mit aufgeſtrichener Seife Stückweiſe gewaſchen, ſo

wird

wird es zum zweytenmal ins Waſchfaß genommen, und ſo geſchälet, als ſolches Verfahren bey C. Nr. 5. iſt beſchrieben worden. Bey dem Schälen aber bedienet man ſich gleichfalls gekochter, oder durchs Kochen aufgelößter Seife eben ſo, wie dort; und nächſt dem Schälen wird auch dieſe feine Wäſche noch mit den Händen eben ſo gerieben, als an angeführtem Orte ausführlich von der Mittelwäſche gemeldet worden.

4) Die geſchälte feine Wäſche wird in den Keſſel zum Kochen gebracht.

Das Auskochen der Mittelwäſche geſchieht nach C. Nr. 4. noch vor dem Schälen derſelben, hier aber erſt nach dem Schälen derſelben, und es iſt bereits eben daſelbſt erkläret worden, wie das Auskochen der Wäſche geſchehe; daher es hier gleichfals nicht wiederholet wird. Uebrigens aber wird etwas gekochte oder zerlaſſene Seife in den Keſſel mit hineingethan, um das Zeug damit auszukochen.

5) Die gekochte feine Wäſche wird abermals geſchälet.

Nach dem Kochen der feinen Wäſche muß man ſie noch einmal in dem Waſchfaſſe vornehmen, um ſie zu ſchälen und nachzuwaſchen, hiemit aber ihre Reinigung zu vollenden.

6) Nach dem letzten Schälen wird die feine Wäſche noch einmal eingeweichet.

Eben wie von der Mittelwäſche vorhin bey C. Nr. 6. geſaget worden, daß ſie in einer beſondern Wanne ordentlich eingeleget, und laulichtes Waſſer überhergegoſſen werde: ſo geſchieht ein gleiches mit der feinen Wäſche, und es iſt dabey der nämliche Endzweck, der zuvor bey der Mittelwäſche iſt beſaget worden.

7) Die

7) Die feine Wäſche wird nach dem letzten Einweichen geſpület und hierauf geſtärket.

Dieſe zwey letzte Bearbeitungen der feinen Wäſche ſind denjenigen völlig gleich, wie ſie bey C. Nr. 7. und 8. angegeben worden, weshalb die Leſerinnen dahin zurückgewieſen werden.

In Anſehung des gebrauchten Seifwaſſers bey dieſer feinen Wäſche hat man aber zu wiſſen, daß das bey Nr. 2. gebrauchte abgezapfet werde, das bey Nr. 3. gleichfalls, wie auch das bey Nr. 4. Alles dieſes gebrauchte und für fernerweitige weiße feine Wäſche unbrauchbare Seifwaſſer wird auch aufbewahret, und zum Auswaſchen des ſo genannten bunten Zeuges, oder falls dergleichen nur wenig vorhanden wäre, zur Geſindewäſche angewendet. Und da in dem Mauerkeſſel immer kochendes, mit ſogenannter Kochſeife vermengtes Waſſer ſich befindet, um darinn die feine Wäſche zu kochen; ſo ſchöpfet man von eben dieſem Waſſer des Mauerkeſſels ins Waſchfaß, um das Schälen zu verrichten. Nur bey der allererſten Bearbeitung der feinen Wäſche nach Nr. 2. bringt man kein heißes Waſſer auf dieſelbe, aus Urſachen die daſelbſt bereits angezeiget worden: weßhalb man das aus dem Keſſel geſchöpfte Waſſer zu ſolchem erſten Gebrauche nur verſchlagen aufgießen muß. Und damit man es immer verſchlagen in der Folge haben könne, ſo muß man es aus dem Keſſel in ein beſonderes Gefäß gegoſſen haben, worinn es ſeine Hitze verlieren könne.

E. Das Waſchen des bunten Zeuges.

Es iſt bereits oben die Urſach angeführet worden, warum das ſo genannte bunte oder gefärbte Zeug nicht müſſe unter dem weißen ungefärbten Zeuge zugleich

gleich mit gewaſchen werden; weil erſteres nämlich von ſeiner Farbe etwas abſetzet, und das weiße Zeug hievon beſchmutzet werden müſſe. Eben deshalb nun wird ſelbiges ſowohl beſonders, als auch auf einer andern Art, in der Wäſche behandelt, daher das Waſchen ſolches bunten Zeuges, dergleichen Schürzen, Bettüberzüge, Fenſtergardinen u. ſ. f. ſeyn können, noch eine eigene Beſchreibung erfordert.

1) Das ſo genannte bunte Zeug muß nicht eingeweichet werden.

Iſt zuvor von der feinen und Mittelwäſche geſaget worden, daß man ſie einweiche, damit die Unreinigkeiten derſelben in etwas aufgelöſet, oder erweichet, und durch ſolche Vorbereitung das Waſchen ſelbſt hernach erleichtert werde; ſo darf dieſes bey dem bunten Zeuge deßhalb nicht geſchehen, weil die Farbe deſſelben leicht ausgezogen, und vermindert werden könnte.

2) Dieſes bunte Zeug wird in laulichtem Waſſer mit Seife beſtrichen und abgeklaubet.

Die erſte Bearbeitung des bunten Zeuges iſt daher dieſe, daß es gleich ins Waſchfaß genommen, mit Seife beſtrichen, hiebey aber zur Schonung der Farbe nur laulichtes Waſſer aufgegoſſen, und das Zeug mit den Händen gerieben werde, welche Verrichtung gemeiniglich das Abklauben der bunten Wäſche heißt, wodurch der erſte Schmutz zum Weichen gebracht wird.

3) Die abgeklaubte bunte Wäſche wird in Seifwaſſer, oder Kochſeife geſchälet.

Man ſetzet voraus, daß die Leſerinnen die Verrichtung des Schälens nach C. Nr. 5. verſtehen, und ſolches hier nicht abermals beſchrieben werden dürfe.

War

War die bunte Wäſche bey ihrer erſten Bearbeitung, beſage des vorhergehenden Abſchnittes, abgeklaubet, hierauf aber ausgerungen worden, ſo nimmt man ſie aufs neue ins Waſchfaß, und ſchälet ſie in Seifwaſſer.

Seifwaſſer oder Kochſeife aber iſt, wenn nach der oben gemachten Beſchreibung, ſchelferigt geſchnittene Seife in Waſſer klein gekocht, und gänzlich aufgelöſet worden iſt. Wenn man nicht ſehr vieles buntes Zeug zu waſchen hat, ſo wird man mit dem, nach D. Nr. 7. bey der feinen Wäſche gebrauchten, und eigends hiezu aufbewahrten Seifwaſſer, das Schälen der bunten Wäſche verrichten können. Falls es aber nicht zulanget, ſo muß noch ungebrauchte Kochſeife mit laulichtem Waſſer vermenget, und die Verrichtung des Schälens damit vollendet werden.

In den Keſſel aber, zum Kochen, bringt man die bunte Wäſche nicht gern nach dem Schälen; es müßte denn unbezwinglicher Schmutz darinn ſtecken: dergleichen zuweilen in bunten Kopfküſſenbezügen ſeyn kann, welche zu Zeiten vom Schweiße ſehr dunkel geworden. Dieſer Umſtand allein kann es nothwendig machen, dergleichen Ueberzüge nach dem Schälen noch in dem Keſſel auszukochen. Allein die Farbe verliert gar merklich durch das Kochen, daher man ohne Noth kein anderes buntes Zeug ſo angreifen muß.

4) Wenn das gewaſchene bunte Zeug nicht gleich nach dem Waſchen geſpület und getrocknet werden kann, ſo muß es in einem beſondern Gefäße für ſich allein eine Nacht hindurch mit Waſſer eingeweichet liegen.

Da das bunte Zeug das allerletzte in der Wäſche ſeyn muß, um das weiße Zeug nicht zu verdunkeln,

ſo kann es ſich bey der Wäſche wohl ſo fügen, daß erſteres, bald nach der Wäſche, noch eben des Tages geſpület, aufgehänget und getrocknet werden kann. Wenn aber die Tageszeit ſolches nicht mehr verſtattet, und die bunte Wäſche bis zum andern Morgen liegen ſoll, ehe ſie geſpület und getrocknet wird, ſo muß ſie in Waſſer geleget werden.

Nun iſt es freylich bey der feinen und Mittelwäſche, die am Ende ihres Waſchens noch eine Nacht in Waſſer eingeweichet werden, der Endzweck: daß die Seife recht ausgezogen werde, und beym Spülen deſto gewiſſer herausgehen möge, um die Wäſche von allem Seifengeruche völlig zu befreyen. Da aber die bunte Wäſche nicht gekochet werden ſoll, und nur in laulichtem Waſſer gewaſchen wird, ſo iſt auch die Seife derſelben nicht ſo ſehr, als der weißen Wäſche einverleibet worden. Und, welches hier nur in Vorbeygehen geſaget wird, vorſichtige Hausmütter ſehen und halten gar ſehr darauf, daß ihre bunte Wäſche nicht ſehr ſchmutzig werde, um ſie bey dem Waſchen ſelbſt nicht ſehr, beſonders durchs Auskochen, angreifen zu dürfen, hiedurch aber die Farbe bleicher zu machen. In dieſer Abſicht nun wäre es denn nicht nöthig, die bunte Wäſche einzuweichen, um den Seifengeruch weichend zu machen; da er, geringerer Bearbeitung halber, in der bunten Wäſche nicht ſo, als in der weißen Wäſche, hat haften können. Allein es iſt eine ganz andere Urſache, welche das Einweichen der bunten Wäſche nöthig machen kann, wenn ſie eine Nacht hindurch ungeſpület, und ungetrocknet liegen muß.

Die Erfahrung lehret nämlich, daß das gewaſchene bunte Zeug, wenn man es nach dem Waſchen oder Spülen zuſammengedrehet liegen läßt, die Farbe gar ſehr in das Weiße ſeines Zeuges übergehen laſſe. Eine Schürze oder Fenſtergardine z. E. die blaue und weiße

Streifen oder Felder hat, macht die weißen Streifen oder Felder, durch das Liegen außerhalb Waſſers, ganz blau. Oder eine blaue Schürze, wenn ſie außerhalb Waſſers unter andern bunten Zeuge liegt, wird das ihr zunächſt liegende bunte Zeug ſo färben, daß die weißen Streifen oder Felder des letztern ganz ins Blaue übergehen, oder von der blauen Farbe einziehen. Und eben ſo iſt es mit den andern Farben. Das in der Enge zuſammenliegende gefärbte Zeug geräth in eine Art von Gährung, welche die Farbentheilchen losreißet, und um ſich her vertheilet. Um nun dieſes zu verhindern, muß man alles bunte gewaſchene Zeug, welches eine Nacht noch ungetrocknet liegen ſoll, in ein beſonderes hölzernes Gefäß losgedrehet aus einander breiten, kaltes Waſſer reichlich aufgießen, daß es über die bunte Wäſche ſtehe, und darinn bis zum andern Tage liegen laſſen. Dadurch allein verhindert man es, daß die Farben nicht in die weißen Felder, oder Streifen des bunten Zeuges, übertreten. Es wird freylich auch geſchehen, daß das über Nacht auf dem bunten Zeuge geſtandene Waſſer von der Farbe etwas unlauter wird; allein es läßt doch die weißen Streifen und Felder ungefärbet. Es iſt übrigens aber gleichgültig, ob das bunte Zeug geſpület oder ungeſpület in Waſſer über Nacht liegt. **Es iſt dem Verderben deſſelben vorgebauet, wenn es nur nicht außer dem Waſſer liegen bleibt.**

5) Das bunte Zeug iſt das letzte, welches vor dem Trocknen geſtärket wird.

Eben die Urſachen, welche verlangen, daß das bunte Zeug in der Wäſche nicht unter das ungefärbte Zeug gemenget werde, unterſagen auch das Stärken derſelben unter dem letztern.

Wenn vieles blaues, oder nur allein blaues Zeug zu ſtärken iſt, da bedarf es keines Zuſatzes von blauer Stärke oder Blauſtein zur weißen Stärke. Hat man aber buntes Zeug, welches mehr weiße Streifen oder Felder hat als der gefärbten, ſo wird nach Nothdurft auch die weiße Stärke mit blauer verſetzet.

F. Das Waſchen des groben oder des Geſindezeuges.

Um den Unterricht vom Waſchen nicht unvollkommen zu laſſen, ſo iſt es noch nöthig, auch zu zeigen, wie das grobe Zeug, oder dasjenige, welches dem Geſinde gehöret, gewaſchen werden müſſe.

1) Das grobe Zeug muß erſtlich eingeweichet werden.

Iſt es nöthig, daß das herrſchaftliche Zeug eingeweichet werde, ſo iſt ſolches bey dem gewöhnlicher-maßen ungleich ſchmuzigern Zeuge des Geſindes noch mehr nöthig; um den Schmuz in Zeiten hiedurch zur Auflöſung geſchickt zu machen.

Kann man, den beſondern Umſtänden nach, es nicht ſo treffen, daß dieſes Zeug zwey Nächte hindurch eingeweichet liege, ſo muß es doch wenigſtens eine ganze Nacht hindurch geſchehen, und man bedienet ſich ebenfalls eines Laugenwaſſers zu ſolchem Einweichen, wie die Bereitung deſſelben oben für die Mittelwäſche iſt angegeben worden.

2) Dieſes in der Weiche geweſene Zeug wird ausgeſtauchet, mit Seife beſtrichen, und ſodann gewaſchen.

Wenn dieſes Zeug genugſam in der Weiche geweſen, ſo wird es in eben der Wanne oder Tiene, darinn es eingeweichet liegt, ausgeſtauchet.

Nach-

Nachdem dieſes Ausſtauchen geſchehen, wird die Lauge abgefüllet und weggegoſſen. Hierauf wird von dem zuvor im Mauerkeſſel zum Kochen gebrachten, und, wie oben gelehret iſt, von der herrſchaftlichen Wäſche aufbewahrten Waſſer, in die Wanne oder Tiene gegoſſen (ins Waſchfaß geht man mit dieſer Wäſche gar nicht, ſondern bleibt immer damit in der Wanne oder Tiene) und ein Stück nach dem andern darinn mit Seife beſtrichen, auch mit den Händen durchgerieben und geſtauchet. In der tiefen Wanne aber liegt alles ausgebreitete Zeug auf einmal, und es wird von oben an ein Stück nach dem andern mit Seife durchgewaſchen.

3) Das in der Wanne gewaſchene Zeug wird in dem Keſſel gekochet.

Weil das Geſindezeug ſehr ſchmuzicht iſt, ſo kann es ohne Kochen nicht vom Schmuze befreyet werden. Dieſerhalb bringt man es in dem Mauerkeſſel mit Waſſer und Lauge zum Kochen, und zwar ſo viel, als der Keſſel auf einmal bequem faſſen kann.

Es wird aber, wie es auch mit der herrſchaftlichen Wäſche geſchehen muß, das vorgewaſchene Zeug nicht unaufgedrehet in den Keſſel, ſondern los von einander gemachet, und alſo fein locker geleget, weil es ſonſt nicht überall gleich durchkochen könnte.

Was unter ſolcher Wäſche aber allzu unrein iſt, beſonders die Tiſchtücher, die mit Oel= und Mußflecken u. ſ. f. behaftet ſeyn können, ſo läßt man ſolche zuletzt ſo mit Waſſer kochen, daß gute Aſche recht dicke obenauf geſiebet werde. Dieſe mitkochende Aſche nun hat die Wirkung, daß dergleichen Flecke davon ausgezogen, und deren Spuren gänzlich vertilget werden.

4) Nach dem Kochen wird das Zeug noch einmal durchgewaſchen.

Wenn das Kochen der groben Wäſche ihre Reinigung meiſtens bewirket haben kann, ſo wird ſie noch einmal in der tiefen Waſchwanne vorgenommen, und nur noch ganz mäßig durchgewaſchen, wobey man ſich aber keiner Seife in Stücken mehr bedienet, indem das Zeug mit dem Waſſer aus dem Keſſel, darinn es gekochet worden, gegen die Stäbe der Wanne mit der Hand geſchlagen, auch, wo es Noth thut, noch gerieben wird.

5) Das gewaſchene Zeug wird in Waſſer geweichet, wenn es nicht noch eben des Tages, da es rein geworden, getrocknet werden kann.

Die Geſindewäſche wird nicht gleich unmittelbar nach der herrſchaftlichen Wäſche unternommen, und man läßt noch gern einige Tage dazwiſchen verlaufen; weil eines Theils die Wäſcherinnen ſolches nicht an den Händen aushalten können, wenn die Wäſche ſtark geweſen, und die Haut der Hände davon leicht dünne und wund hat werden können; andern Theils aber die Mühſeeligkeit des Hauſes zu groß werden würde, wenn zu viele Wäſche auf einmal bearbeitet und beſorget werden müßte. Es iſt daher am ſchicklichſten, die herrſchaftliche Wäſche zuvor erſt zu trocknen, oder wenns angehen will, auch wohl gar zu mandeln oder zu rollen.

Bey dieſer Einrichtung mit der Wäſche kann es nun wohl geſchehen, daß die Geſindewäſche noch an eben dem Tage, da ſie reine geworden, aufgehängt und getrocknet werde. Sollte aber dieſes, etwa weil des Zeugs zu viel iſt, oder andrer Hinderniſſe halber, nicht geſchehen können, ſo muß daſſelbe auch in der

Wanne

Wanne eingeleget, und mit Waſſer überfüllet werden, um ſo mehr, da auch unter der Geſindewäſche ſich buntes Zeug befindet.

Wie dieſes bunte Zeug aber auch nicht in der Wäſche mit dem ungefärbten Zeuge, bekannter Urſachen halber, vermiſchet werden ſoll, und doch, wie vorgeſaget, alles Geſindezeug nach Nr. 3. auf einmal in die tiefe Waſchwanne genommen wird, ſo leget man alles bunte Zeug hierinn zuſammen auf den Boden der Wanne, daß alſo das ungefärbte weiße Zeug vorher aus dem Gefäße bereits herausgewaſchen iſt, und nunmehr das bunte ganz zuletzt, für ſich allein gewaſchen werden kann.

6) Das Geſindezeug wird nach dem Spülen auch geſtärket.

In guten Ländern ſowohl, als in Mittelländern, läßt die Herrſchaft dem Geſinde die Leibwäſche gleichfalls ſtärken, indem es daſelbſt auf Reinlichkeit und gute Wäſche gar ſehr zur Ehre Deutſchlands hält. Und gute Hausmütter befördern bey dieſer Klaſſe ihrer Hausgenoſſen gern das Beſtreben nach Reinlichkeit, weil ſie theils an Unſauberkeit und Unordnung in der Wäſche ein allgemeines Misfallen haben, theils auch die Geſundheit ihres Geſindes merklich fördern: wenn ſie bey ſelbigem den Geſchmack an guter, reinlicher, und anſtändiger Wäſche einführen. Geſinde, welches nicht auf gute und reinliche Wäſche, und folglich auch auf einen guten Vorrath davon hält, gehöret in guten und in Mittelländern ſchon unter die lüderlichen Erdlaſten, welche Herrſchaften und ihnen ſelbſt nicht viel nütze ſind. Bey der Preußiſchen Armee wird mit größter Genauigkeit bey den gemeinen Soldaten auf gute und reinliche Wäſche gehalten, indem es theils

als ein wichtiges Stück guter Haushaltung ſowohl bey dem gemeinen Manne, theils auch als ein Erhaltungsmittel der Geſundheit mit Recht angeſehen wird. Wer in Anſehung der Wäſche gleichgültig iſt, ſie mag weiß, glatt und ganz ſeyn oder nicht, der verändert ſolche auch nicht zu gehöriger Zeit, und die nächſte Strafe des, in der Wäſche unordentlichen, oder unſauberen Menſchen ſind die Läuſe. Und wer will gern lauſichte Hausgenoſſen um und neben ſich haben?

G. Es wird noch eine andre Art zu waſchen kürzlich berühret.

Es ſind die Verfahrungsarten im Waſchen nicht überall gleich, man hat aber diejenige ganz genau und umſtändlich beſchrieben, von welcher man aus langwieriger eigener Erfahrung weis, daß dabey am ſchonendſten mit der Mittelwäſche umgegangen werde, und ſolche jedennoch recht weiß und klar darſtelle. Man kann nicht ſagen, ob ſelbige außer den Häuſern der Verwandten der Hausmutter auch anderswo ſehr üblich, und gleichfalls, wenigſtens in der beſchriebenen Ordnung, eingeführet ſey; von folgender Art zu waſchen weis man aber, daß ſie in manchen Häuſern im Schwange ſey.

Es wird eine große Waſchwanne, welche einen hölzernen Zapfen hat, auf ein ſo hohes Geſtell geſetzet, daß eine andre weniger große darunter geſtellet werden, und die von der erſten abgelaſſene Lauge auffangen könne. In die große obere Wanne wird ein großes leinenes Tuch ausgebreitet, und die unreine Wäſche Stück vor Stück darüber ordentlich aus und auf einander geleget, der Beſchluß aber mit einem andern großen Tuche gemachet, und die Wanne hiemit zugedecket; des Abends zuvor aber, wenn man die Wäſche

unter=

unternehmen will, kalt Waſſer aufgegoſſen, und hiemit das unreine Zeug eingeweichet.

Die Nacht hindurch läßt man nun die Wäſche in der Weiche, worauf den Morgen darauf das kalte Waſſer von der Wanne, mittelſt des im Boden derſelben befindlichen Zapfloches abgelaſſen wird. Dieſes wird nun in den Waſchkeſſel gegoſſen, und wenn er davon nicht voll werden ſollte, noch anderes hinzugethan, und zum Kochen gebracht.

Nun wird die Wanne mit vorbemeldtem Tuche zugedecket, mit Aſche recht dicke beſtreuet, und aus dem Keſſel ſiedendheißes Waſſer auf ſolche Aſche gegoſſen, daß es durch das aufgedeckte Tuch in die Wanne laufen muß.

Hat aber dieſes Laugenwaſſer ungefähr eine Viertelſtunde über der Wäſche in der Wanne geſtanden, ſo zapfet man es ab; gießt es aber ſofort von neuem wieder auf das mit der Aſche beſtreuete Decktuch, und wiederholet dieſes zum öftern, bis man glaubet, daß die ſcharfe Lauge ihre Dienſte genugſam könne gethan haben; worauf denn zum Waſchen geſchritten, das Zeug eins nach dem andern mit Seife eingeſchmieret, und hiemit ein oder mehrmals in warmen Waſſer gewaſchen wird.

So viel man durch angeſtellte Proben hat herausbringen können, iſt das nur beſchriebene Verfahren der Wäſche weniger vortheilhaft als das erſtere. Denn dies ſo öfters aufgegoſſene Laugenwaſſer greift die Wäſche in ſolcher Maaße an, daß ſie dabey weit eher dünner, und weniger daurend wird, als bey der erſtern Art zu waſchen, welches von der Hausmutter angeprieſen wird. Denn es muß uns nicht ſowohl darum zu thun ſeyn, unſer ſchwarzes Zeug wieder rein und weiß zu haben, ſondern auch ſelbiges zum längſten zu erhalten. Wenn man einen guten Vorrath von Lei-

nengeräthe beyſammen hat, und ſich darauf befliſſen, es von ſolcher Güte zu haben, als man es ſeinen Umſtänden nach nur hat aufbringen können, ſo geht man billig ſehr ſchonend damit um, um ſo mehr, wenn man bedenket, was für ein anſehnliches Kapital in guter Wäſche ſtecket. Man iſt zufrieden, ſeine Wäſche in der möglichſten Helligkeit und Weiße zu haben, wenn ſchon das Verfahren beym Waſchen etwas länger und mühſamer ſeyn ſollte. Und die Hausmutter glaubet bey ihrer Art zu waſchen, in Anſehung der Klarheit ihres leinenen Geräthes, wie es ſchon zuvor verſichert worden, ſich zwar vieler Orten gleich, aber eben nicht übertroffen geſehen zu haben.

H. Die Beſchaffenheit des Waſſers zum Waſchen, und wie ſolche auf allen Fall verbeſſert werden kann.

Es iſt überall bekannt, daß das weiche Waſſer zum Waſchen das beſte ſey, indem es ſich geſchwinde mit der Seife vereiniget, und den Schmuz wegnimmt. Hartes Brunnenwaſſer löſet nicht die Seifentheilchen auf, und will ſich nicht damit vereinigen. Daher ſieht man, daß es nicht wohl mit Seife zu Schaum geſchlagen werden kann, welches doch mit weichem Waſſer, z. E. beym Barbiren, gleich geſchieht. Iſt man nun in der Nothwendigkeit, hartes Waſſer zur Wäſche zu nehmen, ſo wird dazu noch einmal ſo viel Seife, als bey weichem Waſſer, erfordert, und das Zeug mit aller angewandten Mühe doch nicht ſo weiß gemachet, als es von weichem Waſſer wirklich wird. Denn das harte Waſſer machet die Seife zugleich mit hart, daß ſie nicht in das Zeug genugſam eingreifen, und den Schmuz auflöſen oder erweichen kann.

Dieſer-

Dieſerhalb iſt es noch ein Glück, wenn an ſolchen Orten, wo kein weiches Waſſer iſt, dergleichen auf Wagens angefahren werden kann, um die Geſchäffte des Waſchens zu fördern. Und man nimmt in ſolchem Falle gern Waſſer aus Seen und Teichen, wenn ſie nur nicht zu weit entlegen ſind, und kein fließendes Waſſer näher zu haben iſt. Man muß auch an ſolchen Orten auf die Sammlung des Regenwaſſers von den Dächern Bedacht nehmen, wiewohl man auch nicht zu aller Zeit hiemit ſeinen Mangel an gutem Waſchwaſſer erſetzen kann.

Das kürzeſte Mittel aber, aus der Verlegenheit wegen des Waſſers zu kommen, iſt dieſes: daß man ſich weniger, aber guter Pottaſche, bediene, um das harte Waſſer brauchbar zu machen. An manchen Orten iſt es aber auf alle Weiſe unbrauchbar, wenn es etwas Mineraliſches enthält, daß es als alauniſch oder vitrioliſch adſtringiret, wie man ſaget, oder anzieht, als wovon der Schmuz noch mehr zuſammengezogen, und im dem Zeuge befeſtiget wird.

Um aber hartes Waſſer in weiches zu verwandeln, darf man nur etwas friſche Pottaſche nehmen, welche aufgelöſet, und mit dem Waſchwaſſer vermiſchet wird. Alte Pottaſche tauget nicht dazu, da ſie von der Luft hart und vitrioliſch geworden; ſodann aber beym Waſchen ſowohl als bey dem Färben keine gewünſchte Wirkung mehr thun kann. Da wir aber die Wahl der Pottaſche nicht immer in unſrer Gewalt haben, ſo thut man die nicht mehr friſche Pottaſche in einen neuen inwendig glaſurten Topf, ſetzet ihn, ſo weit die Pottaſche geht, zwiſchen glühenden Kohlen, wovon ſolche Pottaſche wieder wirkſam, oder wie man ſaget, feurig gemachet wird.

Wie viel aber Pottaſche erfordert werde, ſolches läßt ſich nach Beſchaffenheit der mehrern oder geringern

gern Härte des Waſſers nicht ſo genau angeben. Ein Viertelpfund Pottaſche kann ſchon hinreichen, für eine mäßige Wäſche das erforderte Waſſer zu beſſern. Die Probe des gebeſſerten Waſſers aber iſt dieſe, daß man von der in Waſſer aufgelöſeten Pottaſche nach und nach immer etwas weniges in das Gefäß des Waſchwaſſers thue, und mit deſſen Waſſer unter einander rühre, bis man mit der Hand es fühlen kann, daß ſich das Waſſer nun weich und gelinde angreifen laſſe. Denn wenn man die Finger in hartes Waſſer tunket, und ſie denn gegen einander reibet, ſo hat man gleich das Gefühl des harten Waſſers. Und eben ſo iſt es auch mit weichem Waſſer. Es iſt eine und eben dieſelbe Probe.

Man kann aber auch mit guter Hausaſche das Waſſer mildern; aber man kömmt doch immer mit der Pottaſche auf vorbeſchriebenem Wege ſicherer und geſchwinder zum Zweck, da wie zuvor bemerket worden, ſo viel eben nicht erfordert wird, und die Pottaſche, welche man nicht auf einmal gebrauchet, zum künftigen Gebrauche aufbewahret werden kann; nachdem man unterrichtet iſt, daß man nur ſo viel eben unter das Waſſer vermiſchen müſſe, bis es angewieſenermaßen die Probe hält.

I. Das Trocknen der Wäſche.

Wenn die Witterung günſtig iſt, ſo iſt das Trocknen der Wäſche mittelſt der Sonne und Luft unter freyen Himmel auf einem ſchicklichen Treugeplatze ein Geſchäffte, welches in vier bis ſechs Stunden vollendet ſeyn kann.

Iſt das Wetter nicht beſtändig genug, daß man ſeiner Veränderlichkeit halber bald Regen beſorgen muß, ſo hat man ſich in die Zeit zu ſchicken, und allen-

allenfalls den beſten Theil der Wäſche in Eile zu ſpülen und aufzuhängen, um nicht wenige Stunden gutes Wetter deshalb zu verſäumen, daß man das Waſchen des ſämtlichen Zeuges erſtlich ganz vollendet haben will. In mißlicher Witterung iſt es rathſamer, das Waſchen zu unterbrechen, und ſolches in Abſätze zu vertheilen. Denn wenn es einer Hausmutter um helle klare Wäſche zu thun, und eine ſtarke Menge des Zeuges vorhanden iſt, ſo kömmt ſie doch geſchwinder und beſſer davon, wenn ſie vorerſt nur die Hälfte, oder den dritten Theil der Wäſche, draußen in freyer Luft hat können trocknen laſſen; als wenn ſie ſolche zuletzt insgeſamt auf Böden unter dem Dache aufhängen und trocknen muß. Hier währet das Trocknen länger, und die Wäſche wird wenigſtens bey aller Zugluft einen Drittheil weniger helle, als draußen in freyer Luft.

Sehr gut iſt es, wenn man einen ſolchen Treugeplatz hat oder haben kann, welcher wider ſtarke Winde einigen Schutz hat. Denn ob man ſchon, wie zu Anfange dieſes Kapitels erwähnet worden, die Wäſche wider die Gewalt des Windes mit hölzernen Klammern, auch ſtarken Stecknadeln befeſtigen kann, ſo machet doch ein ſtarker Wind, daß das Zeug mehr grau als weiß trocknet, auch die Stärke in dem Zeuge ſehr geſchwächet wird. Es iſt daher ſehr gut, einem ſolchen Treugeplatze, von der Abendſeite her, wo die meiſten Winde kommen, mit hohen Bäumen, dergleichen Linden, Rüſtern, Büchen, Pappeln, Weiden u. ſ. f. ſeyn können, Schutz zu verſchaffen, unter dieſen hohen Bäumen aber lebendig Unterholz von Haſeln, Hollunder und dergleichen ſo zu ziehen, daß der Wind nicht unter den Zweigen der hohen Bäume durchſtreichen könne; wie man denn Obſtgärten mittelſt ſolcher Bäume dergeſtalt einzufrieden gelernet hat, daß die

Sturm-

Sturmwinde keine Pflaume oder anderes Obſt abreißen können.

Auf dem Treugeplatze muß, ſo lange Zeug da hängt, eine Perſon als Hüterinn, beſtändig zugegen ſeyn, damit von der Wäſche nichts geſtohlen werde. Eben dieſelbe hat auch ſtäte Verrichtungen beym Auszupfen und Geradeziehen des Zeuges auf der Waſchleine, damit ſolches überall gleich trocknen, und gerade werden möge. Dieſerhalb müſſen z. E. Tiſchtücher, Servietten u. ſ. f. ganz gerade mit ihren Näthen auf der Waſchleine aufgehangen, in den Ecken und Säumen ſtraff angezogen, die Kragen der Hemden nebſt ihren Priſen ausgebreitet werden, damit überall keine Falten entſtehen, und aufs möglichſte verhütet, auch manche Stücken Zeug, z. E. Bettüberzüge umgekehret werden, daß die zuvor auf der Waſchleine unten geweſene Seite nach oben komme; um nach Beſchaffenheit der Witterung und Tageszeit, alles deſto geſchwinder zu trocknen.

Wenn Perſonen zum Plätten genugſam vorhanden ſind, ſo läßt man die Wäſche nicht ganz trocken werden, um ſie ſofort zu plätten. Da aber dieſes bey einer großen Wäſche ſelten ſeyn kann, ſo wird alles Zeug durch und durch getrocknet, um es in den folgenden Tagen, nach dem Einſprengen, mit Bequemlichkeit zu plätten, oder plätten zu laſſen. Das Zeug, welches an eben dem Tage noch gerollet oder gemandelt werden ſoll, darf auch nicht ganz hart trocknen, indem es bey ſeiner Geſchmeidigkeit unter der Rolle eine deſto mehrere Glätte annimmt. Wenn aber das Rollen am Tage des Trocknens der Wäſche nicht geſchehen kann, und erſt in folgenden Tagen dazu geſchritten wird, ſo läßt man auch dieſes Zeug recht trocken werden.

Hat

Hat man endlich aber das Zeug getrocknet, ſo wird Sorte bey Sorte in die Zeugkörbe fein ordentlich eingeleget, und nach Hauſe getragen. Dieſes ordentliche Einlegen der trockenen Wäſche beſaget aber ſo viel, daß in den großen geräumigen Zeugkörben ein Stück Zeug nach dem andern ſeiner Breite und Länge nach eingeleget werde. Die zur Größe ſolcher Körbe aber nicht paſſenden Stücken, als Bettlaaken, Ueberzüge, Tiſchtücher u. ſ. f. ſchlägt man einigemal übers Kreuz, gerade und glatt, zuſammen, um ſoviel möglich alle Krückelungen ſolcher großen Stücke zu vermeiden.

K. Das Plätten des getrockneten Zeuges.

Wenn das Zeug völlig trocken geworden, und zu ſeiner Zeit geplättet werden ſoll, ſo muß es wieder mit Waſſer mäßig angefeuchtet werden, welches gemeiniglich das Einſprengen des Zeuges genannt wird.

Dieſes Einſprengen aber geſchieht Abends zuvor, wenn auf den folgenden Morgen das Plätten angehen ſoll. Man bedienet ſich hiezu etwa nur der Finger insgeſammt, oder eines Büſchels von ausgedroſchenen Roggenähren, deren Stiele etwa einen Fußlang daran gelaſſen, und mit Fäden dichte zuſammengebunden werden, daß ſie bequem in der Hand geführet, die Aehren in kaltes Waſſer getunket, und die verſchiedenen Stücken Zeug damit beſprenget werden können.

Es muß aber das Einſprengen ſo mäßig geſchehen, daß die Tropfen zwar überall hinkommen, das Zeug aber nicht allzu naß machen. Sehr dünnes und feines Zeug, als Schürzen oder Tücher von Neſſeltuch u. ſ. f. dürfen nur an einer Seite beſprenget werden. Hingegen Zeug, welches gedoppelt liegt, als Oberhemden und dergleichen, werden auf beyden Seiten

eingeſprenget. Jedes Stück Zeug aber wird nach dem Einſprengen wie eine Walze zuſammengerollet, und die Nacht hindurch ſo gelaſſen, damit das aufgeſprengte Waſſer ſich überall durchziehe, und das ganze Stück Zeug gelinde durchfeuchtet werde.

Zum Plätten des Zeuges aber werden theils **Platten**, theils ſo genannte **Plätttücher** oder **Plättküſſen** erfordert.

Die **Platten** ſind entweder von Meſſing oder Stahl, und die an dem vordern Theile ganz in eine Spitze zulaufende werden den runden vorgezogen; indem man mit jenen die eingereihete und in Falten geheſtete Wäſche beſſer ausſtoßen kann. Die auf franzöſiſche Manier verfertigte ſtählerne Platten, welche ſehr tief ausgearbeitet ſind, und ſtatt des Plätteiſens mit glühenden Kohlen angefüllet werden, ſind unter uns nicht ſonderlich in Gebrauch.

Unter unſern gewöhnlichen Platten zieht man aber die meſſingenen den ſtählernen deshalb vor, weil letztere gar leicht mit Roſt beleget werden können, wenn ſie zumal ſelten gebrauchet werden. Auch zieht man billig die größern den kleinern vor, da jene wegen ihrer mehrern Schwere das Zeug beſſer glätten, und die plättende Perſon weniger ermüden, indem eine kleinere Platte ein ſtarkes Drücken mit der Hand auf die Wäſche erfordert.

Bey den großen Platten von Meſſing hat man zu ſehen, daß das Plätteiſen, (das Eiſen, welches glühend in die hohle Platte gethan wird) vollkommen paſſe, und nicht zu kurz ſey. Denn wenn dieſes Eiſen zu kurz iſt, ſo fährt es bey den Bewegungen der Platte, immer mit einem ſtarken Stoße dergeſtalt gegen die Platte, daß dieſe davon bald abgenutzet und brüchicht wird. Dieſerhalb muß man den Schmieden die Plätteiſen recht anpaſſend verfertigen laſſen,

daß

daß ſie gar kein Stoßen oder Klappern gegen die Platte verurſachen. Auch iſt zu gleichem Endzweck nöthig, die durch vielem Gebrauch abgenutzte und zu klein oder kurz gewordene Plätteiſen wieder umarbeiten und zur gehörigen Größe erneuern zu laſſen. Auch müſſen die großen Plätteiſen, wenn ſie glühend mittelſt des ſo genannten Plätthakens in die Platte gebracht werden, nicht mit Macht hineinfallen, als wovon öfters die Platte auf einmal durchbrochen werden kann. Man muß den Platthaken nicht eher aus dem Loche des Eiſens herausziehen, als bis es meiſt in ſeine völlige Lage iſt, und die Platte in der Hand, bey ſolchem Einfügen des glühenden Eiſens, mehr ſchräg als gerade führen. Uebrigens hat man auf dem Platttiſche noch eigene Geſtelle von Blech, Eiſen, oder andrer Materie, welche man **Plattgeſtelle**, **Platteller** u. ſ. f. nennt, und dazu nöthig ſind, daß man zu Zeiten die ganz heiße Platte aus der Hand ſetzen, und nichts verſengen möge.

Noch bedienet man ſich eines hohlen meſſingenen Inſtruments, welches eine **Glocke** genannt wird. Wenn dieſe mittelſt der eingegoßnen Holzſchraube in einem unbeweglichen Holze eingeſchraubet worden, auch daran feſte gemachet iſt, und das darinn ſich ſchickende glühende Eiſen hineingeſchoben worden, ſo werden Manſchetten, oder andere Tuten darüber gezogen, und damit ausgeſtoßen.

Plätttücher ſind eigene, meiſtens von ungebleichter Leinewand verfertigte Tücher, welche vielfach über einander geſchlagen werden. Man nennt ſie auch einiger Orten **Plättquehlein**, und ſie dienen theils dazu, daß die zu glättende Wäſche eine ſaubere Unterlage habe, theils aber ſolche Unterlage auch mäßig

weich ſey, indem ſich das Zeug ſo beſſer mit der Platte ſtreichen läßt, als auf dem harten Tiſche, der nur mit einem einzelnen Tuche beleget wäre. Zu gleichem Endzwecke bedienen ſich auch einige, ſtatt ſolcher **Plätttücher**, ſo genannter **Plättküſſen**. Ein ſolches Küſſen iſt aber ein langes und breites Brett, worüber ein von weichen Haaren derb ausgeſtopftes Polſter gezogen, welches mit reiner, feiner roher Leinewand bekleidet iſt.

Das vorbeſagter maßen angeſprengte Zeug aber muß, wenn es nun geplättet werden ſoll, überall erſt ausgezupfet und gleich gezogen werden, und es wird ſodann mit der recht heißen Platte nach dem Strich überfahren und geglättet. Man hat ſich aber vorzuſehen, daß die Platte das Zeug nicht verſenge, und ſolche vorher auf ein wenig bedeutendes Tuch verſuche, um deſſen Wirkung zu erforſchen. Denn es ſieht ſehr übel aus, wenn in der ſogenannten Plättwäſche von der zu heiß geweſenen Platte Brandflecke gemachet werden. Man hat daher auch vor allen Dingen nach dem Einlegen eines glühenden Eiſens in die Platte nachzuſehen, ob die Oefnung derſelben wohl, mittelſt ihres Riegels oder der Klinke, zugemacht ſind, damit ſich ſolche währenden Plättens nicht aufthue, und das Eiſen auf die Wäſche herausſchieße. Ein hervorſchießendes glühendes Eiſen verbrennt den Augenblick die darunter liegende Wäſche.

L. Das Mandeln, oder Rollen, des getrockneten Zeugs.

Man unterſcheidet die Wäſche, oder das gewaſchene leinene Geräthe in **Plättwäſche**, und in Man-

Mandel- oder Rollwäſche. Zu jener gehöret das feine Zeug, deſſen Glättung mittelſt des Plättens eben zuvor iſt beſchrieben worden. Das zur Plättwäſche nicht gehörige Zeug muß nun ebenfalls glatt und weich gemachet werden, worzu man ſich einer bekannten Maſchine bedienet, welche **Mandel, Mangel,** oder **Rolle** genannt wird.

Die Mandel- oder Rollwäſche darf nicht, gleich der Plättwäſche, eingeſprenget werden, indem ſie von dem ſtarken Drucke der Mandel gar wohl bezwungen und geglättet werden kann. Doch pfleget man die Servietten wo nicht gar auch die Tiſchtücher, wenn ſie allzuhart getrocknet ſind, auch wohl etwas einzuſprengen, um ſie deſtomehr glatt zu machen.

Bevor die Mandel- oder Rollwäſche dahin getragen wird, wo ſie gemandelt werden ſoll, muß ſie zuvor noch gerade gezogen, und in Ordnung geleget werden. Denn die Wäſche iſt beym Trocknen ungleich geworden. Dieſerhalb muß man ſie ſo gerade ziehen, daß die Ecken eines jeden Stück Zeuges ihre geraden Winkel ausmachen, überall unter einander übereinſtimmen, auch alle etwanige Krünkeln und Falten durchgängig ausgezogen werden. Bey den Bett- und Küßüberzügen müſſen hauptſächlich die eingekrochenen Spitzen recht ans Licht gebracht, und vollkommen dargeſtellet werden. Denn was zuvor mit Händen nicht gleich und ordentlich gezogen und geleget worden iſt, das wird von der Mandel noch mehr verdorben. Es müſſen daher bey großen Stücken Zeuges, als Tiſchtüchern, Bettlaaken, Bettüberzügen u. ſ. f. zwo ſtarke Perſonen, an jedem Ende eine, anfaſſen, ſtark die Stücken ausziehen, und vornehm-

lich auch hiebey auf die Gleichmachung der Ecken ſehen. Die gleichgezogenen Stücken, die groß ſind, werden ein oder mehrmal über einander ins Gevierte geſchlagen, und in ſo breite Walzen zuſammengewickelt, als es das Augenmaaß für die Breite der Mandel mit ſich bringt.

Das zu mandelnde Zeug muß zuförderſt recht genau und feſte um die hölzernen Walzen der Mandel umgewickelt, hierauf aber mit eigenen ſo genannten **Mandel- oder Rolltüchern** von Leinewand umgeben werden. Wenn das Zeug nicht eben und feſte an und um den hölzernen Walzen liegt, die man ſonſt Mandel- oder Rollhölzer nennt, ſo entſtehen Falten und Unebenen, wovon die Wäſche gar ſehr verunſtaltet wird.

Diejenigen Mandeln ſind die beſten, welche theils breiter, theils länger als die meiſten altväteriſchen ſind. Es iſt ein Vorurtheil, daß kleinere Mandeln das Geſchäffte des Zeugmandelns erleichtern. Eine größere, folglich mit einem gleichfalls größern, zur Einnehmung mehrerer Steine, verſehenen Kaſten, muß von geſchickten Tiſchern ſo gefertiget werden können, daß ſie ſich nicht ſonderlich ſchwerer, als eine kleinere, ziehen läßt. Wenn aber eine größere Mandel oder Rolle mittelſt ihres größeren Kaſtens ſtärker drücket, ſo muß ſie eben ſo geſchwinde, und wohl noch geſchwinder, das Zeug glätten, als eine kleinere. Man kömmt aber mit größern Mandeln vornehmlich deshalb geſchwinder zum Endzweck, weil man mehr Zeug auf einmal um die Mandelhölzer winden kann; da die kleinern Rollen oder Mandeln ſolches nicht verſtatten, indem ſie wegen ihres leichteren Druckes nicht ſo viel Zeug auf einmal glätten können.

Da

Da in der Mandel- oder Rollkammer ein eigener ſo genannter **Mandel- oder Rolltiſch** ſeyn muß, ſo wird das von der Mandel kommende Zeug auf ſolchem Tiſche alsbald ſo geleget, und in die dabey ſtehende Zeugkörbe gepacket, daß es mit dieſen nach den Zeugſchränken hingetragen, und jede Sorte hineingezählet, auch auf ihrem ordentlichen Platze im Schranke aufbewahret werde.

Wenn ſchon das Tafelzeug aufs beſte gemandelt worden, ſo wird doch ſelbiges, wie auch das feinſte Bettzeug, überdem noch geplättet. Es findet ſich daher ein Unterſchied zwiſchen den Tafeltüchern und Servietten, die nur gemandelt, und denen, die gemandelt, und auch hernach geplättet worden. Letztere erlangen davon einen ungleich höhern Glanz, und fallen hiemit prächtiger in die Augen. Es iſt dieſes Verfahren mühſam, allein viele Hausmütter ſind gern mühſam, wenn ſie ihre Geräthe, folglich auch ihr Tafelzeug in dem größten Glanze darſtellen können. Und es wird, wie im erſten Bande der **H. M.** ſchon an ſeinem Orte geſaget worden, reinlichen Mahlzeiten durch wohlbeſchaffenes Tiſchgedeck ein gar vortrefflicher Anſtand zuwege gebracht.

M. Unterſuchung der Frage: Ob es rathſamer ſey, ſein Zeug im Hauſe zu waſchen, oder waſchen zu laſſen, oder ſolches außer dem Hauſe auf Verding waſchen zu laſſen?

Auf dem Lande iſt dieſe Frage wohl überflüßig, da eine Hausmutter ihr Zeug ſo leicht nicht aus dem Hauſe weggeben wird. Und von dem, was von unverhey-

verheyratheten Mannsperſonen geſchieht, und geſchehen muß, iſt hier nicht die Frage. In den Städten, wo Lohnwäſcherinnen gefunden werden, kann dieſe Frage eher ſtatt finden.

Es können es gewiſſe häusliche Umſtände nöthig machen, daß man in Städten ſeine Wäſche nicht im Hauſe verrichten kann, und ſie daher lieber um einen gewiſſen Verding außer dem Hauſe muß waſchen laſſen. Es iſt auch viel Bequemlichkeit hiebey, da eine große Wäſche, das Waſchen, Trocknen, Plätten und Mandeln oder Rollen, eine ganze Woche hinnehmen kann. Nur dieſes iſt die Sache, daß das Zeug, welches man für Lohn außer dem Hauſe waſchen läßt, nicht ſo ſchonend behandelt wird, als dasjenige, welches unter den Augen der Hausmutter gewaſchen iſt. Denn gemeiniglich wird von Lohnwäſcherinnen die Wäſche mit zu ſtarker Lauge oder Kalke angegriffen, wobey dergleichen Weiber ihrer Hände überdem noch ſchonen, und das Zeug in kürzerer Zeit weiß machen können. Welche Hausmutter aber, die nach ihren Umſtänden von dem beſten leinenen Geräthe hat, auch einen Theil davon wohl gar als ihr eigenes Geſpinnſte, und als das Werk ihrer Hände anſehen kann, wird ihre Wäſche ſo wenig achten: daß es ihr gleichgültig ſeyn könne, wenn ihre Dauer durch falſche Behandlung um die Hälfte und noch wohl darunter verkürzet wird? Denn dieſes iſt faſt immer die Folge des Waſchens außer dem Hauſe. Eine Hausmutter arbeitet faſt die Hälfte ihres Lebens an der Sammlung des beſten leinenen Geräthes in ihrer Art, und es iſt ihr daher nicht zu verargen, daß ſie ein ſo genanntes Pretium affectionis darauf ſetzet, und fremden verdächtigen Händen, welche außer allzu ſcharfer Lauge und

Kalk

Kalk, fremde Wäſche mehr ſchäuern, als ſanfte reiben, ſolche nicht Preis geben kann. Wenn aber mancher Ehemann ſeinen Hausfrieden allein zu Rathe ziehen ſollte, ſo möchte er freylich lieber außer dem Hauſe, als im Hauſe, waſchen laſſen, und jener würde auch, bey ſeiner Bequemlichkeitsliebenden Gattinn, nicht viel verlieren, wenn er außer dem Hauſe waſchen ließe, da ſeine Sorgloſe nach nichts im Hauſe frägt und ſieht, und darinn einem jeden nach Belieben ſchalten und walten läßt.

Mirabelle iſt eine erträgliche Frau, wenn man ſie außer gewiſſen häuslichen Epochen anſieht. Wenn aber dergleichen einfallen, ſo iſt ſie eine der übellaunichſten Hausmütter. Zur Zeit der Wäſche komme ihr ja keiner zu nahe, und denke nur nicht, daß er doch einmal einen guten Augenblick bey ihr finden werde. Ihre Phyſiognomie iſt niemals zu großer Freundſchaft und Gefälligkeit in Anlage; aber bey der Wäſche iſt ihr Geſicht ein, in finſtere Wellen aufbrauſendes, und gegen ſeine vorige Stille ganz unkenntliches Meer, bey welchem kein kluger Steuermann aus dem Hafen ſich auszulaufen getrauet. Man kann der **Mirabelle** ſonſt eben nicht Schuld geben, daß ſie zänkiſch ſey, allein beym Waſchen bricht ſie, wie das Sprichwort ſaget, wirklich Gelegenheit vom Zaune, um mit dem erſten dem beſten in Hader und Streit zu gerathen. Woher dieſe Verkehrtheit? Aus Geiz etwa, daß ſie Waſchfrauen halten, und ſolche ein wenig beſſer, als gemeine Taglöhnerinnen, beköſtigen muß? Nein! ſie iſt in dieſem Artikel ziemlich gerecht, und giebt ohne Murren einem jeden das ſeine. Iſt es aus zu großer Genauigkeitsliebe, daß es ihr die Wäſcherinnen mit der Wäſche nicht eben genug machen können,

nen, wie manche Frauen in dieſem Puncte zuweilen den Kopf aufzuſetzen pflegen? Nein! auch dieſes kann von ihr nicht geſaget werden. Sie tritt hierinn gar nicht aus der Mittelſtraße. Und was iſt der Grund ihrer Wildheit? Nichts mehr noch weniger als dieſes, daß ſie nicht in dem alltäglichen Geleiſe ihrer Wirthſchaft ſich befindet. Handlungen, welche ſo zu ſagen von weiten her abgepaſſet werden müſſen, Wirthſchaftsverrichtungen, welche keiner einfachen, ſondern mehr zuſammengeſetzten, Maſchine gleich ſind, und mehr Aufmerkſamkeit und Ueberlegung als die übrigen erfordern, dieſe ſind es, welche ſie in Harniſch bringt. Viele andere kommen bey mühſeligen Wirthſchaftsepochen deswegen außer ſich ſelbſt, daß ſie zu kurzſichtig ſind, und ſich in Weitläuftigkeiten bald mit ihrer Seele verirren. Mirabelle hat viele Verſtandskräfte, und es war nur ein Erziehungsfehler von Seiten der Mutter, daß die Tochter niemals zur Regierung vieler Leute in ihrem ledigen Stande gezogen ward. Man lies ſie in der Stille und Einſamkeit mit einem ihr vertrauten Mädchen wegleben. Dieſe Lebensart ward ihr Natur. Je weniger Leute ſie als Hausmutter um und neben ſich hat, deſto beſſere Zeit iſt bey ihr. Mehr Leute im Hauſe als ſonſten, ſetzet ſie in Unmuth. Sollte man meynen, daß Erziehungsfehler ſich ſo feſte ſetzen, und eine ſonſt gute Mirabelle zu gewiſſen Zeiten in die ſchlimmſte Frau umſchaffen können?

Septimia befindet ſich im ſechsten Jahre ihres Eheſtandes, und ward gleich ihren Schweſtern mit einem ſehr anſehnlichen Vorrathe von leinenen Geräthe ausgeſtattet. In ihrem ledigen Stande war es unentſchieden, ob ſie ſich einſt auf die faule Seite legen

legen könnte. Denn ſie blieb eben nicht ſonderlich in häuslichen Verrichtungen zurück, in welchen ſie ihre Schweſtern zu Vorgängerinnen oder Begleiterinnen hatte. Nach ihrer Verheyrathung ward es erſt offenbar, daß ſie ohne reizende Beyſpiele im Hauſe ein ſtillſtehendes faulendes Waſſer ſey, wenn es nicht von ſteten Winden in Bewegung geſetzet wird. Sie iſt ſo todt, daß ſie ſich kein Zeuginventarium hält. Dieſerhalb weis ſie nicht recht, was ſie für Wäſche gehabt, und wie viel ſie jemals in der Zukunft haben wird. Sie läßt ſich von einer nach ihren erſten Wochen ins Haus genommenen alten verſoffenen Kinderfrau gängeln. Dieſe ihre Vertraute iſt es aber auch, von welcher ſie heimlich ausgeplündert wird. Denn ſie verkaufet oder verſetzet heimlich bey ihren Bekanntſchaften ein Stück Wäſche ihrer Frauen nach dem andern, um Geld zum Saufen zu bekommen. Wenn gewaſchen wird, ſo iſt Septimia nicht ganz unthätig, und ſie iſt es deshalb, weil ſie arbeitende Leute um und neben ſich hat. Eben ſo wie ſie es in ihrer Aeltern Hauſe gewohnt war. Aber man ſieht ihr keine Frölichkeit des Herzens hiebey ab. Sie kämpfet in den Waſchtagen mit heimlichem Unwillen. Nicht ganz vom Gedächtniſſe verlaſſen ſieht ſie etwa kaum noch den vierten Theil ihrer Ausſtattungswäſche, welche ſie durch eigenen Fleis wenig oder gar nicht vermehret. Sie würde ſich dieſes Andenkens, gleich einem unordentlichen Rechnungsführer, der an nichts ungerner als an ſeine Rechnung denkt, gern entſchlagen, wenn nur das Waſchen daſſelbe nicht wider ihren Willen rege machte. Septimia iſt aus Bequemlichkeitsliebe in völliger Unordnung. Kein Tiſchgedeck iſt mehr complet. Ihre alte Kinderfrau brauchet die beſten damaſtnen Servietten zu Windeln.

Heimlich läßt ſie das Kinderzeug aus dem Hauſe waſchen, und bezahlet mit dem, was ſie ihrer Frau an Wäſche, andern Geräthſchaften und Speiſevorräthen unter der Hand ſtehlen kann. Septimiens Mutter war eine ſtille, gute, ehrliche Frau. Aber ſie hatte nicht Fähigkeit genug, den natürlichen Hang Septimiens zu prüfen und zu lenken. Letztere hätte werden können, wenn ſie gleich ihren andern Schweſtern, die ſehr gut eingeſchlagen ſind, bey ihrer Tante ein paar Jahre wäre im Hauſe geweſen, und daſelbſt aufgemuſtert worden. Nun ſcheint es mit ihr auf immer vorbey zu ſeyn. Denn ſie hat einen zu nachgebenden Mann. Dieſer erröthet zwar, wenn er von andern in ſeiner unreinen oder abgeriſſenen Wäſche bemerket wird. Aber er nimmt mit Septimien für lieb. Er iſt gern ſtille im Hauſe. Seine Frau liebet auch die Stille. Gleich und gleich machet die beſte Geſellſchaft.

Theodoſia war von ihrer Mutter ſo wohl angeführet worden, daß ſie vom achten Jahre ihres Lebens an bereits einen feinen Faden ſpinnen, und ſich allerley Arten von dem beſten Leinengeräthe davon konnte weben laſſen; ſo, daß ſie bey ihrer Verheyrathung den großen Vorrath ihres leinenen Zeuges als ihr eigenes Werk, in ſo fern ſie den Faden dazu allein geſponnen hatte, anſehen konnte. Erzogen zum Fleiße und zur Ordnung in allen weiblichen Geſchäfften, geht ſie mit der Erhaltung und Vermehrung ihrer Wäſche ſo um, daß ſie, wie in übrigen Dingen, alſo auch hierin den Namen einer guten Wirthin mit Recht verdienet. Sich ihrer Fähigkeiten bewußt, iſt ſie bey weit ausſehenden Geſchäfften auch munter und unverdroſſen. Und wenn viele Wirthinnen beym Waſchen

nicht

nicht gut zu ſprechen ſind, ſo hat man alsdenn an der Theodoſia doch die unverſtellte freundliche Frau, die ſie von je geweſen. Ihr Mann weis nichts von der Unruhe ſeines Hauſes. Er darf weder ſchlechter noch ſpäter eſſen als ſonſt. Auch darf er gar nicht in Verlegenheit gerathen, wenn er währenden Waſchens im Hauſe Zuſpruch von guten Freunden bekömmt. Es mag ſogar das Wetter draußen umſchlagen, und das Trocknen der Wäſche erſchweren oder ganz verhindern, Theodoſia läßt ſolches ihrem Manne ſo wenig, als ſeinen bey ſich habenden Gäſten entgelten, daß ſie völlig ſo gut gehalten werden, als ob gar nicht im Hauſe gewaſchen würde, oder als ob das allerbeſte Wetter von der Welt draußen wäre: wenn es doch an zu regnen fängt, und die bereits aufgehangene Wäſche aufs eiligſte noch ganz naß und wenig oder gar nicht angetrocknet, abgenommen werden muß. Schon iſt es der Theodoſia in dergleichen mißlichen Umſtänden begegnet, daß ſie, währender Abweſenheit ihres Mannes, von entfernten Orten Beſuch bekommen hat. Ohne die geringſte Spuren einiger geheimen Unruhe nahm ſie die Gäſte, die eben nicht von der Verwandſchaft, auch ſonſt nicht ſehr genauer Bekanntſchaft ihres Mannes waren, wohl auf, unterhielt ſie, und behielt ſie im Hanſe bis zur Wiederkunft ihres Mannes. Mußte ſie von ihnen ab- und zugehen, ſo geſchah ſolches mit ſo gutem Anſtande, daß es ihr die Gäſte nicht übel nehmen konnten. Sie gab ihnen Bücher aus der Bibliothek ihres Mannes zum Zeitvertreibe, oder wenn es keine Gelehrte waren, ſo ließ ſie ſelbigen Geſellſchaft von guten Freunden ihres Orts in ihr Haus kommen. Denn dieſes hat ſie nie zugegeben, daß Gäſte um ihrer häuslichen Geſchäffte willen ſich zu Bekannten ihres Orts hin verfügen dürfen, um Theodoſien nicht un-

bequem zu werden. Sie hat ihr Geſinde und Tagelöhnerinnen in ſo guter Ordnung, daß ſie nur, wenn es die Noth erfordert, von Zeit zu Zeit nachſehen, und zu folgenden Einrichtungen einen Wink ihnen geben darf. Ihre Leute ſind in der That ſo wohl gezogen, daß ſie ihre Abweſenheit eben nicht zur Faullenzerey oder Abänderung hausmütterlicher Einrichtungen misbrauchen. Wenige Hausmütter, ſie müßten denn ſo vornehm ſeyn, daß ſie ſich Unterbefehlshaberinnen halten können, ſind nur gedachten Prüfungen der Gleichgeſinntheit gewachſen; aber wenige kommen auch der Theodoſia in Ordnung und Beſtrebſamkeit gleich. Oder daß ich es beſſer und gründlicher ſage. Theodoſia iſt mehr, wie viele andere, vom Geiſte des wahren Chriſtenthums beſeelet.

Des
Dritten Bandes
der Hausmutter
Zweyter Theil.

Erſtes Kapitel.

Das Hausbacken.

In allen Haushaltungen dieſer Gegenden auf dem Lande wird, wie auch in vielen Häuſern in den Städten, nicht von Bäckern, ſondern von den Hausmüttern, oder ihren Untergebenen, das Brod bereitet, und ſolches Brod, zum Unterſchied des von den Bäckern in den Städten gebackenen, und ſo genannten Bäckerbrodts, Hausbackenbrod genannt.

So gemein aber das Brodbacken in den Häuſern iſt, ſo wenig verfahren doch viele Hausmütter dabey nach genauen Grundſätzen, und da ſie ſolche nicht verſtehen, nämlich warum ſie eigentlich ſo und nicht anders beym Backen verfahren müſſen: ſo geräth ihnen das Brodbacken eben ſo bald, als es ihnen nicht geräth, ohne im letzteren Falle beſonders die eigentliche Urſache angeben zu können, nun künftighin kein übelgebackenes Brod mehr zu haben.

Das Brod muß zwey Haupteigenſchaften an ſich haben, wenn es gut heißen ſoll. Es muß **geſund**; es muß auch **wohlſchmeckend** ſeyn. Beyde Eigenſchaften haben ihre Grade. Gewiſſes Brod kann

nicht

nicht ganz undienlich ſeyn, es kann aber für die Geſundheit zur Nahrung des menſchlichen Körpers doch noch beſſer in gewiſſen Fällen bereitet werden. Derbes, mittelmäßig aufgegangenes Brod z. E. iſt für arbeitſame Leute eine geſunde Koſt. Leichtes und mehr aufgegangenes Brod wird aber für Menſchen von feiner beweglichen Lebensart noch dienlicher ſeyn. Beyden guten Eigenſchaften des Brodtes ſteht die üble Beſchaffenheit deſſelben entgegen, wenn es klitſchicht, zähe, ſchleimicht, und in ſeinen Theilen kaum auflöslich iſt. Das Brod muß ferner **wohlſchmeckend** ſeyn. Auch dieſe Eigenſchaft hat ihre Grade, die den meiſten, welche oft und vieles Hausbackenbrod in verſchiedenen Häuſern eſſen, ſo unbekannt nicht ſeyn können. Denn ſie kommen in Häuſer, wo ſie ſagen, daß ſie ſich in dem ſo gut ſchmeckenden Brodte nicht ſatt eſſen können; oder ſie haben in langer Zeit nicht ſo wohlſchmeckendes Brod gefunden. Ein Beweis, daß einige Hausmütter es mehr als andere verſtehen, nicht nur geſundes, ſondern auch wohlſchmeckendes Brod zu bereiten. Auch der Geruch ſtimmet ſogar dem Geſchmacke bey, und das Brod iſt für beyde zugleich, wenn man findet, daß es einen **geiſtigen Geſchmack**, und auch einen **geiſtigen reinen Geruch**, und zwar von keinem fremden Zuſatze habe, da man z. E. ein dumpfigtes Mehl durch andre Zuſätze wohl verbeſſern, und entweder den übeln Geruch ſo ziemlich unterdrücken, oder einen beſſern geben kann.

In dem gegenwärtigen Kapitel wird ſich der Unterricht damit beſchäfftigen, wie geſundes und wohlſchmeckendes Brod bereitet werden müſſe; ſo daß die Leſerinnen die Gründe einſehen und behalten mögen, aus welchen ſie die mancherley Verfahrungsarten beym Backen beurtheilen können, um keine blinde Nachahmerinnen zu ſeyn. Denn dabey laufen ſie

immer Gefahr, ſo leicht gutes als ſchlechtes Brod zu backen, oder backen zu laſſen. Und weil das Brod unſer tägliches und allermeiſtes Nahrungsmittel iſt, ſo kann eine Hausmutter ſich um ihr Haus nicht verdienter machen, als wenn ſie daſſelbe ſoviel möglich mit dem beſten Brodte zu verſorgen ſuchet. Es fehle an vielem andern, wenn ja was fehlen ſoll. Nur fehle es nicht an guten Brodte! Ganz unheilbare Krankheiten wurzeln zum öfterſten in Häuſern ein, in welchen übelbeſchaffenes Brod gegeſſen werden muß. Und jener Hausvater lobte ſeine Hausmutter nicht unrecht mit dieſen Worten: Ich habe eine gute Hausmutter; denn ſie hat immer gutes Brod, gutes Bier, gute Butter, und guten Käſe, und wer ſolches nicht von ſeiner Hausmutter ſagen kann, wie ich, über den bin ich weit weg.

A. Die zum Backen nöthige Geräthſchaften.

Der Backofen iſt das Hauptſtück beym Brodbacken, deſſen An- und Einrichtung eigentlich mehr in das Fach oder die Beſorgung des Hausvaters hineinläuft, daher nur etwas hievon geſagt werden ſoll.

Die Errichtung eines Backofens iſt zwar in den Städten ein Werk der Maurer; die Dorfbacköfen aber werden meiſtens von den Dorfleuten angefertiget, wie ſich denn faſt in jedem Dorfe einer oder der andre findet, der damit umzugehen, auch wohl die Mauerſteine zu machen, und an der Sonne zu trocknen weis, indem ſie nachgehends in dem Backofen hart genug brennen.

Bey dieſen Dorfbacköfen welche in hieſigen Gegenden auf freyen, von Gebäuden abgeſonderten Plätzen ſtehen, und ein ziemlich hohes Gewölbe haben, kömmt es hauptſächlich darauf an, daß der Heerd

hoch und dicke genug angeleget ſey. Denn wenn es hierinn verſehen wird, ſo wird, zumal auf friſchem feuchtem Boden, der Heerd niemals recht Hitze halten, und das Brod darinn gar nicht ausbacken können. Ich habe ſelbſt einen ſolchen Backofen bey dem Anfange meiner Wirthſchaft vorgefunden, welcher wegen ſeines zu dünnen Heerdes das Brod unterwärts ſelten hart und gahr werden lies. Man muß daher, bey Errichtung eines Backofens, und Anlegung des Heerdes, der Sache lieber zuviel als zu wenig thun, theils um Holz zu erſparen, theils um gutes ausgebackenes Brod zu bekommen.

Da aber doch viele Backöfen den vorgedachten Fehler haben, und es manchen gedient ſeyn kann, wenn ſie die Anlegung eines Heerdes verſtehen oder angeben können, ſo will der beſten Art den Heerd zu gründen, kürzlich erwähnen.

Wenn die Einfaſſungsmauer etwa drey Schuh hoch zum Grunde des Heerdes gemachet worden, ſo wird die Erde des eingefaßten Platzes gerade gemacht, und mit einer Rammel, dergleichen die Dammſetzer gebrauchen, ſtark überall geſtoßen, daß der Platz ſo feſte als möglich werde. Hierauf wird ſelbiger mit Feldſteinen etwa bis zur Höhe eines halben Schuhes überpflaſtert, und Sand übergeſtreuet, wie man ein Steinpflaſter ſonſt zu bereiten pflegt. Auf dieſes Steinpflaſter wird eine dünne Leimſuppe ausgegoſſen, welche ſich in den Sand hineinziehen muß. Man fähret mit ſolchen Schichten fort, bis die drey Schuh hohe Grundmauer völlig ausgefüllet worden. Iſt endlich die oberſte Fläche mit Sand beleget worden, ſo macht man mit gebrannten Mauerſtücken einen graden Heerd, auf dieſe aber eine Schicht ungebrannter Mauerſteine in Lehm, welcher genau in die Fugen geſtrichen werden muß. Viele machen ſich in Anſehung

des

des letzten Puncts die Sache leichter und kürzer, und ſchlagen den Heerd von dünne gemachten Lehm, wie etwa mit einer Scheuntenne geſchieht. Daß man aber keine gebrannte Mauerſteine auf die Oberfläche des Heerdes bringt, iſt dieſes die Urſache, weil ſolche Steine leicht ſpringen und Löcher machen, wodurch denn der Heerd zum Backen gleich verdorben iſt. Bey der Oberfläche des Heerdes hat man aber vor allen Dingen dahin zu ſehen, daß ſie durchaus wagerecht, und nirgends abſchüſſig ausfalle, beſonders an den Seiten herum, indem die Hitze auf einem ungleichen Heerde ſich nicht gleich vertheilen, und alles Brod zu gleicher Zeit nicht gahr machen könnte.

Noch iſt bey Anlegung eines Backofens zu gedenken, daß das Gewölbe an die drey Rauchlöcher von gleicher Größe haben müſſe. Wenn eines fehlet, oder beym Heizen nicht geöffnet wird, ſo kann der Ofen, aus Mangel des Zuges, nicht überall gleich heiß werden, wovon denn ein ungleiches Gebäcke natürlicher Weiſe entſtehen muß.

An vielen Orten ſind die Backöfen zur Holzerſparniß gar nicht eingerichtet, und beſonders da, wo ein ſtarker Flachsbau getrieben wird. Hier ſieht man nicht nur ſehr lange und breite, ſondern auch ſo hoch gewölbte Oefen, daß Menſchen von nicht allzuhoher Statur darinn ungebückt umhergehen können. Man hält aber ſo hohe Oefen, um zur Herbſtzeit das Flachs darinn zu dörren, und darauf zu baaken oder zu bläueln. Es ſind zwar in manchen Ländern die Polizeygeſetze darwider; allein bey einem ſehr ſtarken Flachsbau kann der Landmann ſein Flachs nicht anders zwingen. Denn die Ackerarbeit verſtattet ihm nicht ſein Flachs eher als um Michael zu bearbeiten, und denn iſt ſelten ſoviel Sommerwärme mehr, um das Flachs aus der Sonne baaken zu können. So

hat der Ackersmann auch die Zeit nicht in ſeiner Gewalt, er nimmt daher die Abendſtunden im Herbſte, in welchen er ſonſt nichts zu thun hat, zu ſolchem Geſchäfte, und darinn verfährt er wirthſchaftlich genug. Ein ſtarker Flachsbau, welcher mit dem Ackerbaue vergeſellſchaftet iſt, müßte gleich aufhören, wenn dem Ackermanne die Freyheit genommen würde ſein Flachs in dem Ofen zu dörren. Darinn aber könnte die Polizey eine beſorgliche Feuersgefahr abwenden, wenn ſie es veranſtaltete, daß neben den von den Gebäuden entfernten Backöfen eigene Schuppen erbauet würden, in welchen das gebaakte Flachs auf einige Tage aufbewahret liegen bleiben müßte. Auf dieſe Weiſe fielen denn die Bedenklichkeiten wegen des Flachsbaakens aus den Backöfen völlig hinweg.

Wo man aber um eines ſtarken Flachsbaues willen nicht hohe Oefen halten darf, da ſollte man ihr Gewölbe nicht unter funfzehen, und nicht über vier und zwanzig Fuß hoch ſeyn laſſen. Das Ofenloch müßte auch nach ſolcher Proportion, und etwa nur ſo groß ſeyn, daß die Backſchaufel mit einem Brodte bequem hindurch gehen kann. Dieſe letztere Oefen kann man mit dem vierten Theile von Holze weniger erhitzen, welches denn gewißlich eine ſehr einträgliche Holzerſparniß ausmachet.

Aber bey dem von Tage zu Tage einreißenden ſtärkeren Holzmangel wäre in Anſehung der Backöfen auf den Dörfern, noch eine größere Holzerſparniß, wie es auch in vielen Gegenden ſchon lange geſchieht, anzubringen, wenn gemeine Oefen eingeführet werden, in welchen ein ganzes, oder wenn es zu groß iſt, ein halbes Dorf backen muß. Denn wenn ein Backofen täglich geheizet, und niemals kalt wird, ſo braucht man nur das halbe Holz dazu. Nur muß nicht gleich mit einem ſo genannten Ofenzinſe abſeiten

der Herrſchaften hintendrein gefahren, und ein ſolcher gemeiner Backofen ſo fort zu einer Quelle neuer An- und Auflagen gemachet werden. Der Unterthan fürchtet ſich gar ſehr vor Verlaſſung ſeiner alten Bahn, indem er denket; was ich bey der Veränderung profitiren werde, ſolches nimmt mir die Herrſchaft doch wieder ab. Das Brod iſt das Allernothwendigſte des menſchlichen Lebens. **Die allererſte Nothwendigkeit des Lebens muß von klugen und gütigen Herren nie beſchweret werden, damit der Arme ſein Leben für keinen Fluch anſehen dürfe.**

Nächſt dem Backofen wird zum Brodbacken ein **Backtrog** erfordert. Dieſes iſt ein aus dem Ganzen gehauenes und hohl gewölbtes Gefäße von Holz, und die beſten Backtröge ſind von Ahorn und Pappeln. Da aber das große Holz zu ſolchen Gefäßen immer ſeltner geworden, ſo hat die Noth gelehret, von Tiſchern, aus Brettern von Kienen- oder Fichtenholze, lange, tiefe, viereckichte Kaſten machen zu laſſen, in welchen der Teig geknetet wird. In kleinen geringen Haushaltungen findet man, zum Einteigen, ſtatt der Backtröge, ein Gefäß von Böttcherarbeit; welches **Backdöſe**, oder ſchlechthin **Döſe** genannt wird. Dieſes Gefäß iſt unten am Boden weit, und oben etwas enger, auf drey verlängten Dauben, und alſo hohl ſtehend. Es iſt nicht größer, als nur zum Einteigen einiger Scheffel Mehl, dagegen man ſo große Backtröge findet, in welchen an die acht bis zwölf Scheffel Mehl auf einmal eingeteiget werden können.

Backſchüſſeln, Backnäpfe, ſind theils ganz rund, theils länglicht. Man hat ſie theils aus Weidenruthen, theils aus den dünnen Wurzeln von Fichten, oder Kienenholz, geflochten. Die letztern ſind den erſten weit vorzuziehen, da ſie breitere Ruthen haben, welche den Teig, an der Oberfläche, weniger

eindrücken als die weidene Ruthen. Sie haben daher eine beſſere Manier, und halten auch länger, wenn ſie nur nicht aus dem Naſſen, wenn ſie darinn geweſen, gleich an die Sonne oder an die Wärme geleget werden, als wovon die Ruthen leicht ſpringen. Man kann ſie auch wohlfeiler haben, als die von Weidenruthen; ſie ſind aber zur Zeit noch nicht überall bekannt. Nur muß man den Leuten, welche dergleichen Backnäpfe flechten nicht verſtatten, daß ſie die Wurzeln von jungen ſtehenden Fichten aufreißen, und ihren Wachsthum ſchwächen. Wo ein ganzes Reſier abgetrieben, oder ein zu dicke ſtehendes Holz zu Bohnen und Hopfſtangen ausgelichtet wird, da muß nur allein das Aufziehen der dünnen Wurzeln, welche nahe an der Oberfläche der Erde liegen, und ſehr lang ſind, verſtattet werden. Es ſind aber dergleichen Backſchüſſeln oder Näpſe oben weit, und unten enge, und werden inwendig mit Mehl beſtreuet, wenn das ausgewürkte Brod hineingeleget wird. Sie ſind von erheblichem Nutzen zur Erhaltung eines lockern und geſunden Brodtes, und ihr Gebrauch iſt ihrem Nichtgebrauche weit vorzuziehen; welcher letztere in vielen großen Gegenden üblich iſt, da der bloße Teig vor dem Backofen hingetragen, aufgebrochen, und in ſeine Maſſen oder Brodte erſt geformet wird. Sonſt findet man auch noch in einigen Gegenden Backſchüſſeln welche von Aſpenholze ausgedrehet ſind. Sie ſind der Form noch den erſteren völlig gleich.

Trogſcharre, Teigſcharre, und **Kratze** ſind eiſerne Inſtrumente, womit der Teig aus dem Backtroge losgeſcharret werden muß. Wenn die Seiten des Backtroges krumm oder gewölbet ſind, ſo dienet dazu das erſte Werkzeug, weil ſolches auch krumm iſt; ſind aber die Seiten gerade, wie zuvor geſaget worden, daß man von Brettern zuſammengefügte

vier-

viereckigte habe, ſo bedienet man ſich der Kratze, welche glatt iſt.

Andere Werkzeuge, als Mulden, Tiſche, Backtücher u. ſ. f. will ich nicht gedenken, da es daran in ordentlichen Haushaltungen kein Mangel ſeyn kann.

B. Das Mehl.

In den meiſten Haushaltungen wird das Hausbackenbrod, von Roggen, auch Waizen zum Theil, gebacken. Und von beyderley Art Getraide hat man verſchiedene Sorten Mehl, aus welchen letzteren denn auch Brod von verſchiedenen Sorten, nämlich grobes, mittleres und feines, oder ſchwarzes, mittleres, und weißes Brod, gebacken wird. In den Häuſern des Mittelmannes wird gemeiniglich mehr als eine Art Brod, ſchwarzes und weißes, öfters auch neben dieſen mittleres, von ſo genanntem Mittelmehle, gefunden.

Da nun die Beſorgung und Anſchaffung des Mehls zur Haushaltung meiſtens durchgängig auf dem Lande den Hausmüttern überlaſſen, und ihnen hiezu das Korn von dem Hausvätern größtentheils, als ein gewiſſes Deputat, übergeben wird, ſo müſſen ſie nicht ohne Wiſſenſchaft ſeyn; ſowohl wie, als auch in wie mancherley Arten ſie ihr Korn von den Müllern, oder durch ihre in die Mühlen zum Mahlen geſchickten Leute, ſollen behandeln laſſen.

Ich werde aber dieſes Geſchäfte den Leſerinnen nicht beſſer bekannt machen können, als wenn ich ihnen die Sächſiſche Mahlarten, welche man in Niederdeutſchland für die beſte hält, aus dem Schauplatze der Künſte und Handwerker, und zwar in den Beylagen zur Müller- Nudelmacher- und Bäckerkunſt von D. Schrebern überſchreibe.

I. Der Waizen.

Wenn der Waizen wohl gereiniget und gefeget worden, daß aller fremder Saame herauskömmt, ſo wird er gewaſchen. Dabey verfährt man alſo. Wenn der Waizen an ſich ſelbſt mehr feuchte als trocken iſt, ſo wird er nur zur Hälfte gewaſchen. Ein Dresdner Scheffel wird in zwo gleiche Theile getheilet; (ein Dresdner Scheffel iſt nach Berliner Maas ein Scheffel, funfzehen Mätzen) eine Hälfte in ein Faß gethan, und reines Waſſer darauf gegoſſen, ſodann mit einer Schaufel, oder mit den Händen, wohl durchgearbeitet, damit aller noch anklebender Staub heruntergehe, und der Waizen ganz rein werde. Wenn hernach alles Waſſer völlig abgelaſſen worden, ſo wird die andre Hälfte, welche vorher noch einmal gefeget worden, über den naſſen hergeſchüttet, und beyde Theile mit einer Schaufel wohl unter einander gemenget, damit der naſſe den trocknen anfeuchte. Nun decket man mit Säcken dieſen Waizen zu, und läßt ihn vier und zwanzig Stunden ſtehen. Wenn hingegen der Waizen an ſich ſelbſt mehr trocken als feuchte iſt, ſo werden drey Viertel vom Scheffel gewaſchen, und ein Viertel trockener, aber wohl gereinigter, darunter gemenget; und wenn er ſehr trocken, ſo wird der ganze Scheffel gewaſchen, und einen Tag bedeckt ſtehen gelaſſen. Iſt der Waizen zu trocken, wenn er auf die Mühle kömmt, ſo verſtäubet nicht allein mehr Mehl, und die Schalen gehen nicht gut ab, ſondern das Mehl wird auch nicht ſo weiß. Ob der zuſammengemengte naſſe und trockene Waizen naß genug ſey, probiren die Bäcker ſo, daß ſie die flache Hand in den Waizen ſtecken; da denn, wenn er naß genug iſt, mehrere Körner an der Hand beym Herausziehen hängen bleiben. Wenn aber gar keine Körner ankleben, ſo iſt

es ein Zeichen, daß der Waizen noch zu trocken iſt, und denn wird noch Waſſer nachgegoſſen, der Waizen durch einander gerühret, und das Waſſer wieder abgelaſſen. Damit alles Waſſer vom Waizen ablaufe, ſo bedienen ſich die Bäcker eines beſonders dazu gemachten Kaſtens, welcher zu Leipzig die Kunſt, an andern Orten aber eine **Waſſerſeige**, genennt wird. Er iſt mit einem Boden von Drathe, und an beyden Seiten mit Stangen verſehen, damit man ihn bequem von einem Orte zum andern tragen kann. Er iſt von der Größe, daß ein Dresdner Scheffel reichlich hineingeht. Wenn nun das Waſſer aus dem Faſſe, worinn der Waizen gewaſchen worden, abgegoſſen iſt, ſo wird der Kaſten bey das Faß getragen, der Waizen aus dem Faſſe in den Kaſten geſchüttet, und nachdem das Waſſer abgelaufen iſt, der trockene unter den naſſen im Kaſten untergeſtochen.

Wenn der gewaſchene Waizen ſo lange geſtanden, daß ihn die Feuchtigkeit genugſam durchzogen hat, ſo kömmt er auf die Mühle. Dieſes geſchieht aber nicht in einzelnen Scheffeln, ſondern es werden ſechs bis ſieben Scheffel auf einen Gang, bey den hieſigen Pleißenmühlen aufgeſchüttet, und auf einmal gemeiniglich acht und zwanzig Scheffel zu vier Gängen auf die Mühle geliefert. Dieſes geſchieht theils wegen der ſtarken Conſumtion, (denn lange hält ſich das Mehl von angefeuchtetem Getraide nicht, ſondern es muß friſch weg verbrauchet werden;) theils damit der Bäcker den Vortheil habe, daß die Mühlſteine vor dem Aufſchütten geſchärfet werden. **Von ſtumpfen Steinen wird das Getraide mehr gequetſcht, als klar gemahlen, und läßt ſich nicht gehörig ausmahlen.**

Nachdem die Steine geſchärfet ſind, ſo werden erſt Kleyen aufgeſchüttet, und wie die Müller ſprechen,

die Hauſchläge abgerieben. Das geſchieht ſo lange, bis die Kleyen ſo, wie ſie aufgeſchüttet worden, durch den Beutel wieder durchkommen. Alsdenn ſchüttet man die oben gemeldeten ſieben Scheffel Waizen auf, und wenn der Waizen fehlerhaft iſt, inſonderheit wenn er den Spitzbrand hat, ſo hängt man einen Spitzbeutel entweder von Drathe, oder groben Beuteltuche vor. Die von Drathe ſind die beſten, und heben den Mühlſtein ſo hoch auf, daß der Waizen meiſtentheils ganz durch dieſelben durchgeht. Durch das Reiben der Steine gehen die Spitzen der Körner herunter, und die Unreinigkeiten, welche bey ſolchem Waizen, der gedachten Fehler ſtark hat, ganz ſchwarz ausſehen, fallen durch den Drathbeutel in den Beutelkaſten; der Waizen aber fällt durch das Beutelloch auf den Fußboden. Dieſer Waizen heißt **geſpitzter Waizen**; wenn er alle durchgegangen iſt, ſo bringt man ihn weg, nimmt den Drathbeutel heraus, kehret den durch den Beutel gefallenen Unrath, der mit unter die Kleyen kömmt, reine aus den Beutelkaſten heraus, und hängt einen klaren Beutel vor.

Wenn der Waizen aber ohne Fehler und ganz reine iſt, ſo iſt das ſo genannte Spitzen deſſelben nicht nöthig. Nun ſchüttet man den geſpitzten Waizen wieder auf, und läßt ihn ordentlich ſchroten. Dieſen **Schrot** ſiebet man durch ein von Meſſing- oder Eiſendrath dazu beſonders gemachtes **Griesſieb**; die im Siebe gebliebenen Kleyen aber ſchüttet man auf die Seite. Dieſe Kleyen heißen **Schrotkleyen**, und was durch das Sieb durchgefallen iſt, heißt **Gries**.

Wenn aller Waizen abgeſchrotet iſt, wird der Gries zum erſtenmale aufgeſchüttet und gemahlen. Man nimmt ſodann das Mehl, welches **Schrotmehl** genennt wird, aus dem Beutelkaſten heraus; den durch den Beutel auf den Fußboden gefallenen Gries

aber

aber ſiebet man durch ein feineres Sieb, als das vorhergemeldete war; der im Siebe zurückbleibende Gries bekömmt den Namen **Spitzkleyen**, und wird, wie die Schrotkleyen, bey Seite geſchüttet. (Dieſes heißt der **erſte Gang**.)

Nun wird der zum andernmale durch die Mühle gegangene Gries wieder aufgeſchüttet, und das Mehl herausgezogen. Dieſes wird **das erſte Griesmehl** genennt, und iſt das beſte Mehl.

Wenn der Gries zum andernmale durch die Mühle gegangen, (und dieſes heißt der **zweyte Gang**) und das Mehl aus dem Beutelkaſten herausgenommen worden, ſo ſchüttet man den Gries zum drittenmale auf. Iſt das hievon fallende Mehl noch fein, ſo brauchet man auch den dritten Griesgang, wenn der Waizen recht ergiebig, oder nicht dickſchälig, ſondern mehlreich iſt, noch zu weißem Mehle, und alsdenn heißt dieſer **der dritte Gang zu feinem Mehle.**

Nun werden die erwähnten Mehlſorten zuſammengeſchüttet, und unter einander gemenget, und davon werden die Leipziger Semmeln gebacken. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß die Semmeln feiner werden, wenn man ſich dazu nur des Mehls vom erſten, oder vom erſten und andern Gange, bedienet, und D. **Schreber** erinnert ſich hiebey, daß in einer gewiſſen großen Stadt die Bäckerinnung ehemals einen aus ihren Mitteln deswegen ſtrafen wollte, weil er zu feine Semmeln backte.

Man nimmt aber ferner die obgedachten Spitzkleyen, und den zum drittenmale durch die Mühle gegangenen Gries, ſchüttet beyde zuſammen, und läßt ſie noch zwey- bis dreymal durch die Mühle gehen, ſo wird **Aftermehl**, **Pollmehl**, oder **Mittelmehl** daraus. Der zuletzt überbliebene und ausgemahlene Gries bekömmt die Benennung **Grieskleyen.**

Iſt der Gries nun alſo ausgemahlen, ſo ſchüttet man die Schrotkleyen zwey- bis dreymal auf, nimmt dieſe zween bis drey Gånge zuſammen, und mahlet ſie durch, ſo bekömmt man daraus ein recht gutes Mittelmehl, welches mit dem obigen Griesmittelmehle zuſammengemenget wird.

Die Kleyen kann man nun noch zwey- bis dreymal, auch wohl mehrmal aufſchütten, und zu ſchwarzem Mehle mahlen.

Nach dieſer Art zu mahlen fallen von einem Scheffel Waizen 12 Måtzen weiß Mehl, 3 bis 4 Måtzen Mittelmehl, und 1 bis 2 Måtzen ſchwarz Mehl, und es wågt gemeiniglich 1 Måtze weiß Mehl $7\frac{3}{4}$ Pfund; vom ſchwarzen Mehle aber etwas weniger; die Kleyen aber 1 Måtze 4, $4\frac{1}{2}$ bis 5 Pfund, nachdem mehr oder weniger Fleiß darauf iſt verwendet worden.

Tabellariſche Anzeige der Mahlart des Waizens zu Wittenberg.

	Wird aufgeſchüttet.	Geht durch den Beutel.	Aus dem Beutel fållt durchs Beutelloch heraus.
I.	Waizen.	Spitzmehl.	Geſpitztes Getraide. Dieſes wird durchgeſiebt, und es bleiben Spitzkleyen oder Hülſen in dem Siebe.
II.	Geſpitzter Waizen.	Schrotmehl.	Geſchrotē Getraide. Dieſes wird durchgeſiebt, und dann bleiben die Grieskleyen in dem Siebe, und der Gries fållt heraus.
III.	Gries.	Griesmehl, das feinſte Mehl	Gries.
IV.	Gries.	Ordinair weiß Mehl.	Grieskleyen.
V.	Grieskleyen, wozu die Grieskleyen N. 2. geſchüttet werden.	Mittelmehl.	Feine Kleyen.
VI.	Feine Kleyen.	ſchwarz, grob od. After- Mehl	Grobe Kleyen.

Nota. Das Spitzmehl Num. I. wird zu dem Aftermehle Num. VI. gethan; guter Waizen wird gar nicht geſpitzet. Der erſte und zwote Gries-Gang wird immer zuſammengenommen, und giebt ordinair weiß Mehl. Das Mittelmehl wird zweymal aufgeſchüttet, das ſchwarze auch oft zweymal, und von einigen mit unter das Roggenmehl genommen. Der Gries iſt der Güte nach unterſchieden, wird aber nicht mit beſondern Namen benennt. Es giebt zweyerley Griesklehen Num. II. und IV. und dieſe zwo Sorten werden mit Num. V. wieder aufgeſchüttet. Hier wird durch einerley feinen Beutel durchgebeutelt; folglich iſt das Mehl allemal gleich fein, obſchon nicht gleich weiß. Beym Roggen hat man hier nur zweyerley Mehl, nämlich 1) Roggenmehl, ſo fünfmal aufgeſchüttet wird, und 2) ſchwarz Mehl, ſo aus dem ſechſten oder letzten Gange kömmt, folglich ſchüttet man beym Roggen ſechsmal, beym Waizen aber auf achtmal auf.

II. Roggen.

Der Roggen wird erſt gefeget, hernach mit Waſſer angefeuchtet, damit er ſo naß wird, daß, wenn man hineingreifet, die Körner ſich an den Fingern anhängen. Wenn er nach dieſem vier und zwanzig Stunden, auch wohl länger, in Säcken geſtanden, ſo kann er gemahlen werden.

Wenn weißes Dreyerbrod gebacken werden ſoll, ſo wird das Korn erſtlich geſpitzet, wie beym Waizen zuvor iſt angemerket worden.

Wenn ſolches geſchehen, wird der Roggen zum erſtenmale ſehr grob geſchroten, hernach das Schrotmehl aus dem Beutelkaſten herausgenommen, und ein ſehr feiner Beutel eingezogen, der Schrot wieder aufgeſchüttet und ordentlich gemahlen.

Wenn

Wenn er zum andernmale durch die Mühle gegangen iſt, ſo wird das weiße Roggenmehl weggebracht, welches zu Dreyerbrodten angewendet wird; ſodann der feine Beutel herausgenommen, und an deſſen Stelle ein ordinairer, der nicht ſo fein iſt, eingezogen; hernach aber noch vier- fünf- auch wohl mehrmal nach einander, nachdem man Gebrauch davon machen kann, aufgeſchüttet und durchgemahlen.

Das Mehl von dieſen vier Gängen wird zuſammengemenget, und ſo genanntes hausbackenes Brod, oder große Brodte auf den Kauf, davon gebacken.

Das Mehl, welches vom andern Gange ausgezogen worden iſt, giebt zwar weißeres, aber nicht ſo gutes Brod, als wenn alles nach einander durchgemahlen, und unter einander gemenget wird.

Wenn der Kern dabey gelaſſen wird, ſo kann ein Scheffel Roggen (Dresdner Maaßes) bis ohngefähr auf neun bis zehen Pfund Kleyen, auch wohl nur ſechs bis ſieben Pfund ausgemahlen werden.

Von jedem Scheffel gehen, außer der Mätze, fünf Pfund wegen des Staubmehls ab.

In Anſehung der Mätze ereignet ſich hier dieſer Unterſchied. Bey dem Getraide, das andere Perſonen, als Bäcker, auf die Mühlen bringen, wird der 16te Theil, als die gewöhnliche Mahlmetze abgezogen. Ein Bäcker hingegen giebt von 28 Scheffeln Waizen nur 21 Mätzen; und von 28 Scheffeln Roggen 26 Mätzen zum Lohne des Müllers. Für die übrigen Mätzen muß ein Bäcker von 28 Scheffeln Waizen ein Füllfaß Kleyen, welches faſt zwo Dresdner Scheffel hält, und eben ſo viel vom Roggen geben. Dieſe Kleyen heißen Füllkleyen.

Der oberſte Mühlknappe bekömmt von jedem Scheffel Getraide, das zur Mühle kömmt, einen Groſchen Beutelgeld, und wenn der Eigenthümer des Getrai-

Getraides es nicht ſelbſt mahlet, ſo wird von einem Scheffel ein Groſchen zu mahlen gegeben.

III. Gerſte.

Wenn Gerſte gemahlen werden ſoll, ſo feuchtet man ſie erſt, wie den Roggen an, und läßt ſie 24 Stunden liegen; ſodann wird ſie zum erſtenmale grob geſchroten.

Wenn das **Schrotmehl** aus dem Beutelkaſten herausgenommen worden, wird der **grobe Schrot** wieder aufgeſchüttet, und **klar geſchroten**; dieſer **klare Schrot** durch ein Gerſtengriesſieb, oder durch ein grobes Waizengriesſieb geſiebet, und wieder aufgeſchüttet.

Wenn nun aller Schrot durch die Mühle gegangen iſt, werden die zwey Gänge Mehl aus dem Beutelkaſten genommen, und dieſes iſt **das weiße Gerſtenmehl**.

Den übrigen Gries kann man noch drey= vier= auch wohl mehrmal aufſchütten, nachdem man mehr oder weniger ſchwarz Mehl, oder Kleyen, haben will. Die Kleyen, und die im Siebe gebliebene Spelzen, werden unter einander geſchüttet, und zum Futter fürs Vieh gebrauchet.

Von den übrigen Getraidearten führe ich nichts weiter an, da ſie nur in Miswachsjahren in guten und Mittelländern zu Brod gemahlen werden. Die Gerſte ſelbſt kömmt hieſelbſt auch zu ſolcher Zeit nur, als Brodkorn zum Vorſcheine, und man miſchet das Gerſtenmehl nicht gern anders als höchſtens nur $\frac{1}{3}$ unter $\frac{2}{3}$, noch beſſer aber $\frac{1}{4}$ Gerſtenmehl unter $\frac{3}{4}$ Roggenmehl, wie ſolches bereits im zweyten Bande der H. M. S. 292. iſt geſaget worden. Hier füge ich nur noch hinzu, daß die Miſchung des Gerſtenmehles unter

das

das Roggenmehl mehr Sauerteig erfordere, weil das Gerſtenmehl auf ſolche Weiſe beſſer verbunden, und weniger kurz im Geſchmacke befunden wird; als welchen Handgriff man ſich bey allen andern an und für ſich nicht genug bindenden Maſſen zu Brod bemerken muß.

In Anſehung des Roggenmehls iſt noch zu wiſſen, daß wenn man ſich ein ſo zu nennendes Privatmehlmagazin, wie ſolches im erſten Bande der H. M. angerathen worden, anlegen wollte, man ſicherer gehe, wenn man den Roggen hiezu nicht anſprenget, oder mit Waſſer anfeuchet. Denn es würde ſchwer halten, ſolche Feuchtigkeit wieder recht zum Austrocknen zu bringen, und die allerhöchſte Trockenheit des, in Fäſſer aufs allerfeſteſte einzuſchlagenden, Roggenmehls machet den ganzen Grund der Dauer von 10, 20, 30 und mehrern Jahren, einzig und allein aus.

Uebrigens kann man an obbeſchriebenen Mahlarten in Leipzig und Wittenberg ein Muſter haben, wie man ſeines Orts die Müller zur Gewinnung beliebiger Mehlſorten anhalten, oder wenn man durch ſeine eigene Leute das Mahlen verrichten will, letztere hiernach unterweiſen ſoll.

Es iſt nicht zu ſagen, was für ſchlechtes Mehl in manchen Gegenden bey dem beſten Korne gefunden werde. Iſt es doch in manchen auch nicht kleinen Städten ſo, daß ſo ſchwarze Semmeln gefunden werden, welche denen, die weißere gewohnt ſind, gar nicht recht zu Munde wollen. Waizenmehl kann man nicht fein genug von den Müllern verlangen. Denn je weißer oder feiner es iſt, deſto beſſer ſchmecket es nicht nur als Brod, Semmel oder Kuchen, ſondern man ſparet auch bey den Kuchen die Zuthaten, deren ſchon mehr bey groben Mehle nöthig ſind, wenn das Gebackene erträglich ſchmecken ſoll. Und doch

iſt

iſt Gebackenes von Waizenmittelmehle ſo gar ſchon eine in ihrer Art halb verdorbene Speiſe.

In Anſehung des Roggenmehls kann man dagegen in gewiſſer Abſicht ſich das ſchwarze Brod ſchon eher gefallen laſſen als das weiße. So dauret z. E. der gute Geſchmack des ſchwarzen Roggenbrodtes weit länger in Privathaushaltungen, als der von weißen Brodte. Wenn weißes Roggenbrod eine, oder mehr Wochen, alt iſt, ſo iſt alle Kraft weg. Es ſchmeckt faſt nach nichts. Es hat wie man ſagt, einen Holzgeſchmack. Das ganze ſchwarze Brod aber kann bey der längſten Dauer immer noch einen kräftigen Geſchmack haben. Wie denn von dem allergröbſten Brodte in Deutſchland, dem Weſtphäliſchen und ſo genannten Pumpernickel bekannt iſt, daß er ganz hart und Jahre lang noch einen kräftigen Geſchmack behalte. In vielen Häuſern mag man aber auch für den herrſchaftlichen Tiſch gern weißes und ſchwarzes Brod zugleich haben. Das weiße iſt leichter zu verdauen, und ſchmecket friſch am beſten. Und wenn man hierauf ſieht, ſo iſt es anzurathen, nach den nur beſchriebenen Sächſiſchen Mahlarten das Roggenmehl bis zur höchſten Feinigkeit auf der Mühle auszuziehen. In manchen Häuſern auf dem Lande hat man die Einrichtung angenommen, daß, da nicht alle Tage friſch gebacken wird, in den erſten Tagen das weiße, in den folgenden Tagen aber das ſchwarze Brod gegeſſen werde; indem letzteres, wie zuvor geſaget worden, am längſten ſich bey ſeinem guten Geſchmacke erhält. Viele welche faſt täglich weißes friſches Brod haben können, laſſen aber doch neben erſterem auch das ſchwarze zugleich mit auf den Tiſch kommen, weil ſie es, mit Butter beſtrichen, wohlſchmeckender als das weiße finden. Auch lieben ſie das ſchwarze Brod bey ſüßen Speiſen, um es mit ſolchen zugleich zu eſſen,

indem ſie ſich dadurch eine angenehmere Miſchung des Süßen und Sauren machen. So pflegen auch manche um deßwillen das ſchwarze Brod dem weißen überhaupt gar vorzuziehen, weil ſie es, wie es denn auch wirklich ſo iſt, für nahrhafter als das weiße Brod halten. Und viele wollen es deshalb dem weißem Brodte vorziehen, weil es diejenigen Krankheiten tilgen oder entfernen kann, welche aus einer faulen oder phlogiſtiſchen Auflöſung des Bluts entſtehen; ſo wie der berühmte **Friedrich Hofmann** von den Weſtphälingern ſchreibt, daß ſie ſelten zu faulen und hitzigen Fiebern um ihres ſchwarzen groben Brodtes willen geneigt ſind. Es kömmt aber hiebey hauptſächlich auf die Gewohnheit und gute Dauungskräfte an. Ein ſchwacher Magen, und in einem Körper, welcher nicht viele Bewegung haben kann, wird wohl am ſicherſten bey weißem leichten Brodte gehen. **Hippokrates**, der Vater der Aerzte, ſaget: Die ſtärkern Nahrungsmittel haben dieſes an ſich, daß ſie, wenn ſie von der Natur bezwungen werden, vortrefflich nähren. Und **Celſus** ſchreibt: Stärkere Nahrungsmittel werden ſchwerer verdauet, wenn ſie aber verdauet werden, ſo nähren ſie mehr. Es iſt alſo Arbeit und Leibesbewegung dabey unentbehrlich.

Da in den Preußiſchen und vielen andern Ländern das Korn zu, und das Mehl, von der Mühle, gewogen wird, ſo hat man zuzuſehen, daß man von den Müllern nicht durch den Zuſatz des ſogenannten Steinmehls hintergangen werde. Den älteſten Mühlenordnungen zu Folge muß der Müller auf neugeſchärften Steinen zuerſt fürs Vieh ſchroten, oder nach der Müllerſprache, müſſen die Hauſchläge, das heißt wenn die Steine in Strahlen, oder in Rümmeln gehauen ſind, abgerieben, hierauf aber erſt das Korn der Mahlgäſte aufgeſchüttet werden. Außer dem Betruge

truge am Gewichte leidet die Geſundheit der Menſchen von dem aus Steinmehle, oder dem auf unabgeriebenen neugeſchärften Mühlſteinen gemahlenen Korne gar ſehr.

Noch kann es Hausmüttern angelegen ſeyn zu wiſſen, wenn ſie ihre Mägde, oder andre Perſonen, zum Mahlen in die Mühlen ſchicken, wie viele Zeit ſie ihnen auf das Abmahlen einer gewiſſen Anzahl von Scheffeln Korn etwa zurechnen können. Vorbelobter D. **Schreber** ſagt hievon alſo: Unſre (Sächſiſche) Müller können in 24 Stunden bey vollem Waſſer, und ſo lange der Läufer (der obere Mühlſtein) ſeine völlige Schwere noch hat, oder noch nicht ſehr abgelaufen iſt, 18 Dresdner Scheffel mahlen. Die Rechnung, welche der Hr. Verfaſſer des Lehrbegrifs der Cameralwiſſenſchaften Th. II. S. 484. von dem Ertrage eines unterſchlächtigen Mahlgangs gemachet hat, iſt nicht allgemein, und auf unſre Mühlen applicabel. Er hat bey vollem Waſſer nur 24 Berliner Scheffel oder 12 Dresdner, angegeben. (Eckhart hat auch nur 24 Berliner Scheffel in 24 Stunden abzumahlen angenommen.)

Jedoch iſt hiebey folgendes zu merken: Der Läufer hat eine doppelte Bewegung, eine um ſeinen Mittelpunct, und die andre ſenkrecht auf- und niederwärts, die man eine zitternde Bewegung nennen könnte. Dieſe letzte entſteht durch die Erſchütterung des ſo genannten Steges, welcher die Pfanne, das Mühleiſen, und den Stein ſelbſt, trägt. Wenn man den Steg dergeſtalt unterkeilt, daß er ſich nicht erſchüttern kann, ſo wird der Läufer gehindert, ſich dem Bodenſteine abwechſelnd zu nähern, und alsdenn giebt die Mühle kein Mehl, ſondern Schrot. Auf die rechte Stärke des Steges kömmt ſehr viel an, wenn man ſoviel Mehl, als möglich iſt, binnen einer gewiſſen Zeit

machen will. Es giebt nur wenig Müller die dieſes verſtehen; und die es verſtehen, machen ein Geheimniß daraus.

Iſt der Steg zu ſtark, ſo giebt er eben ſowohl weniger Mehl, als wenn er zu ſchwach iſt. Um nun ſeine rechte Stärke zu finden, beobachte man, indem man den Steg immer etwas verjünget und ſchwächer machet, wenn er anfängt, weniger Mehl zu geben. Dieſe Stärke des Steges, wenn man bis dahin gekommen, daß er anfängt, weniger Mehl zu geben, muß man beybehalten. Auf dieſe Art hat man befunden, daß eine Mühle in 24 Stunden 3 Scheffel Mehl mehr mahlet, als eine andere, wo die Stege nicht das rechte Verhältniß der Stärke haben. Es bleibt dabey noch ein Problem, wie einem Läufer, wenn er ſich auch abgenützt hat, dennoch ſeine Schwere, als wenn er neu wäre, zu verſchaffen ſey, damit er beſtändig einerley Product gebe? Mir iſt noch kein Müller bekannt geworden, der auf die Auflöſung eines Problems Bedacht genommen hätte.

Auch iſt hiebey noch dieſes zu gedenken, eine Windmühle kann in 24 Stunden bey mittelmäßigem Winde 12 Dreßdner oder 24 Berliner Scheffel mahlen. Und denn erhält man das beſte Mehl. Wenn man es übertreibt, und es zu ſchnelle gehen läßt, ſo wird das Mehl heiß, oder es verbrennt ſich nach dem Ausdruck der Müller. Es offenbart ſich ſolches bald durch den Geruch. Eckhart ſaget, daß eine auf dem rechten Platze ſtehende Windmühle, wo der Wind einen Zug hat, alle Stunden anderthalb, ja wohl zwey Berliner Scheffel abmahlen können, ſo daß öfters zwey Perſonen zu thun haben, wenn bey vollem Winde aufgeſchüttet werden ſoll. Außerdem aber, daß bey dem allzugeſchwinden Gange der Mühle, das Mehl vorbeſagter maßen verbrennt, ſo wird es

grob

grob und roth, welches auch erfolget, wenn man zu viel aufſchüttet, und zu ſehr ausmahlet. **Malouin** ſaget: Der gemeinſte Fehler der Müller, die ſchlecht mahlen, iſt der, daß ſie die Mühlen allzuſtark gehen laſſen. Das Mehl, ſo über ſolche Mühlſteine gegangen iſt, die zu niedrig zuſammen gelaſſen, und zu hurtig getrieben werden, nimmt wenig Waſſer an, hat wenig Geſchmack, es iſt nicht ſo nahrhaft und geſund, weil es ſein Oel und ſeinen flüchtigen Geiſt verloren hat.

C. Verſchiedene Arten den Teig zu knäten, und Brod zu backen.

Hat man auf der Mühle gutes Korn in gutes Mehl verwandelt, ſo kömmt es nun weiter darauf an, ſolches Mehl in Brod zu verwandeln. Dieſes geſchieht nun bekanntermaßen durch Vereinigung des Mehls und Waſſers; durch eine Gährung, welche die klebrichten Mehltheilchen theils verdünnen, theils beſſer verbinden muß; und durch das Backen, welches die angefangene Gährung beſchließt, und den Teig in eine ſolche Speiſe verwandelt, welche verdaulicher, geſünder und ſchmackhafter iſt, als Mehl oder Mehlteig. Und hierauf müſſen alle Bearbeitungen des Mehles zum Brodwerden abzwecken, welche, ſo verſchieden ſie in verſchiedenen Häuſern und Ländern ſind, theils mehr, theils weniger ſich ihrem Hauptzwecke nähern.

1) Die gemeinſte Art, den Teig in den Familien zu knäten.

Hausbackenbrod, welches zur Unterhaltung einzelner Häuſer oder Familien gebacken wird, behandelt man meiſtens anders als die Bäcker, welche auf

den Verkauf backen. Ich will diejenigen Arten Brod zu machen, welche hie zu Lande zum Privatgebrauche, und zum öffentlichen Verkauf üblich ſind, ingleichen einige bey auswärtigen Völkern gebräuchliche, beſchreiben, um einige Fehler beym Brodbacken kenntlicher und zugleich begreiflich zu machen: daß keine gemeine Aufmerkſamkeit erfordert werde, um recht gutes und Fehlerfreyes Brod zu backen.

Es iſt aber die Art Hausbackenesbrod zu bereiten in dieſen Gegenden gemeiniglich folgende. Des Abends vorher, wenn gebacken werden ſoll, wird geſäuert, das heißt, der Grundſauer, oder der in den Haushaltungen ſchlechthin ſo genannte Sauerteig, wird mit laulichtem Waſſer und Mehl zu einem mehr flüßigen als feſten Teige eingeknätet. Der Sauerteig, welcher gemeiniglich eine feſte Schale hat wird abgeſchälet, und die Schale zurückgelaſſen. Man zertheilet ihn darauf in dem Waſſer mit den Händen und machet ihn ſo klein, daß er völlig mit den hinzugethanem Mehle zu einer Maſſe vermiſchet werde. Dieſe erſte mit dem Sauerteige leicht zuſammengeknätete Maſſe machet nun etwa den dritten Theil gegen das übrige Mehl aus, welches des andern Tages hinzugeknätet, und mit der angeſäuerten Maſſe vereiniget werden ſoll. Immittelſt wird die nur gedachte erſte Maſſe mit Mehl überſtreuet, auch wohl zugedecket, wenn es nicht warm genug iſt, und der Gährung bis den darauf folgenden Morgen überlaſſen.

Des andern Tages früh, wenn der Grundſauer gut geweſen, wird man die angeſäuerte Maſſe recht hoch aufgegangen finden, und es werden nun die übrigen zwey Theile Mehl, mittelſt zugegoſſenen laulichten Waſſers, dazu geknätet.

Bey dieſem Knäten kommt es nun darauf an, daß es arbeitſame Perſonen ſeyn, die ihrer Hände und

Arme

Arme nicht ſchonen, um den Teig in Zeit einer halben Stunde fertig geknätet zu haben. Man hält es aber für die Probe einer genugſamen Bearbeitung des Teiges, wenn er zähe und lang geworden, oder der Zerreißung widerſteht, wenn man ihn zieht. Und der wohl geknätete Teig iſt in der beſten Verbindung, wenn er nicht mehr an die Hände klebet.

Iſt der Teig nun ſo vorbereitet, ſo läßt man ihn zukommen, das heißt: dem Teige wird in dem Backtroge Zeit gelaſſen, daß er ſich allmälig heben oder aufgehen kann. Und man nimmt es für ein gutes Zeichen, wenn der Teig zwar langſam, aber ſtark aufgeht, und in die Höhe treibt. Man gewärtiget ſich denn des beſten Brodtes.

Hat nun der Teig ſo angefangen zu gähren oder zu gehen, ſo wird er aufgewirket, daß heißt: in Brodte zertheilet. Man ſetzet dieſe ſogleich in die mit grobem Mehl beſtreueten Backnäpfe, ſo daß ſie nicht ganz voll Teiges werden. Denn in den Backnäpfen müſſen die Maſſen noch mehr aufgehen, und man decket ſie auch wohl in der Backſtube mit Tüchern zu, um die fernere Gährung zu befördern. Denn wenn der Teig in den Näpfen nicht noch ſollte aufgehen, ſo würde ſchlechtes unausgebackenes Brod daraus entſtehen. Es geſchieht aber auch dieſes Zudecken der Näpfe um deswillen, daß die geiſtigen und flüchtigen Theile des Teiges nicht verdunſten, ſondern fein zuſammen behalten werden.

Das nun genug gegangene Brod wird zum Einſetzen in den Ofen fortgetragen, wo die Körbe auf der Backſchützel oder dem Schieber umgekehret, und ſo fort in den Ofen geſchoſſen, oder geſchoben werden.

In einigen Gegenden weis man, wie es bereits oben geſaget worden, nichts von Backnäpfen, man leget die ausgewirkten abgetheilten Teigmaſſen auf ein

Tuch in der Backſtube einzeln neben einander hin, und läßt ſie gehen. Auf ſolchem Tuche werden ſie mittelſt einer hölzernen Trage vor den Ofen hingetragen, und in ihre Formen, die für den Schieber paſſet, zuſammengedrückt. Andere tragen den Backtrog mit dem unausgewirkten Teige vor den Ofen, zertheilen daſelbſt die Maſſen, und formen ſie nach beliebiger Größe. Dieſe Verfahrungsarten ſind weniger gut, als die in Backnäpfen, in welchen letztern die Brodmaſſen ohne Verrückung ihrer Form und Gährung in den Ofen kommen, und daher recht lockeres Brod ausgeben. Das ohne Backnäpfe gemachte Hausbackenebrod iſt gemeiniglich zu derbe, und kömmt gar nicht an die Lockerheit und Leichtigkeit des Brodtes aus Näpfen oder Körben.

Um gutes Brod in dem Backofen zu erlangen, muß man den rechten Grad der Hitze zu treffen wiſſen. Iſt dieſe zu ſchwach, ſo kann das Brod nicht recht ausbacken, ob es ſchon ſeine Feuchtigkeit verliert und austrocknet. Iſt die Hitze des Ofens zu groß, ſo wird das Brod davon verbrannt, deſſen zu vollendende Gährung zum Stocken gebracht, daher das Brod nicht ausbacken kann. Denn das Backen ſoll die Auflockerung des Teiges im Anfange noch befördern, darauf aber den Teig verhärten, daß er nicht ferner mehr aufgehen könne. Es ſoll ferner der Ofen den Teig ſo verfeinern, daß der Mehlgeſchmack vergehen, und dagegen der eigentliche Brodgeſchmack hervorkommen könne; nachdem die Gährung zuvor dem Teige einen ſäuerlichen geiſtigen Geſchmack gegeben hat.

Man erkennt auf dem Lande aber hieraus die rechte Hitze des Backofens, wenn das Inwendige des Gewölbes oder der Kappe völlig weiß ausſieht. Einige halten Hobelſpäne theils an das Gewölbe, oder ſonſt einen dürren Stock, theils auf den von Kohlen

befreye-

befreyeten Heerd, und wenn davon eine Entzündung, oder kleine Fünklein entſtehen, ſo hält man den Ofen heiß genug. Andere haben die in England gebräuchliche Erforſchung der Ofenhitze; ſie legen nämlich ſo viel Mehl, als man mit drey Fingern faſſen kann, vorn ins Ofenloch. Wird nun dieſes Mehl gleich braun, ſo hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze; wird es zu ſchwarz, ſo iſt er zu heiß; bleibt es aber weiß, ſo iſt er noch nicht heiß genug.

Die Brodte läßt man nach Beſchaffenheit ihrer Größe, und dieſes muß man aus eigenen Erfahrungen ſich berichtiget haben, längere oder kürzere Zeit in dem Ofen. Denn man kann hierinn nichts für alles Gebäcke paſſendes ganz genau beſtimmen. Das ſchwarze Brod muß längere Zeit im Ofen als das weiße zum Ausbacken gelaſſen werden. Und wenn der Teig weich geweſen iſt, ſo müſſen die Brodte davon ebenfals länger in dem Backofen ſtehen, als die von feſtem Teige. **Malouin**, welcher von der Bäckerey ſo vortrefflich geſchrieben hat, giebt eine halbe Stunde zum Ausbacken einpfündiger und lockerer Brödgen an, wofern keine Milch dazu genommen iſt, indem die Milch ſich nicht ſo leicht durch das Feuer aus dem Teige, als das Waſſer, abſondern läßt. Ein kleines ſo genanntes Kaffeebrod, wozu Milch genommen iſt, muß eben ſo viel Zeit zum Ausbacken haben, als ein einpfündiges Brödgen von lockerem Teige. Iſt aber keine Milch unter den Kaffeebrödgen, ſo darf man ſie nur eine Viertelſtunde in dem Ofen laſſen. Ein rundes zwölfpfündiges Brod muß drey Stunden im Ofen bleiben, ein achtpfündiges zwey Stunden, ein ſechspfündiges eine Stunde, ein dreypfündiges funfzig Minuten, ein zweypfündiges wenigſtens drey Viertelſtunden, ein anderthalbpfündiges fünf und dreyßig Minuten, und ein einpfündiges eine halbe Stunde.

Die langen Brodte, Stollen, oder Schrippen, wie ſie einiger Orten heißen, dürfen nicht ſo lange im Backofen bleiben, als die runden.

Wie man obige Berechnung ſo ziemlich zutreffend annimmt, ſo probiret man noch überdem das Brod, ob es völlig ausgebacken oder nicht, hieran: wenn man ein Brod aus dem Ofen herauszieht, und nach der Unterrinde ſieht. An dieſer wird mit einem Finger geklopfet, und wenn ſodann die Unterrinde eine Art von Klang giebt, ſo iſt das Brod genug gebacken. Man muß dieſe Probe, beſonders wenn das Brod nicht bräunlicht genug backet, mehr als einmal vornehmen, um das Brod auch nicht allzu lange in dem Ofen zu laſſen. Denn wenn es über die Zeit darinn ſteht, ſo wird ſolches Brod, wenn es ſchon nicht braun oder ſchwarz an der Rinde geworden, inwendig röthlicht, hart und ſehr unangenehm denen zu eſſen ſeyn, welche ſich auf den gehörigen Brodgeſchmack verſtehen.

So wie man das in den Ofen zu ſetzende Brod, wenn es auf dem Schieber iſt, mit laulichtem Waſſer beſtreicht, ſo geſchieht das nämliche beym Herausziehen deſſelben. Hiezu bedienet man ſich einer ſo genannten Streiche, welche aus zuſammengebundenen Roggenährenſtroh beſteht. Einige nehmen, ſtatt des Waſſers, beym Herausziehen des Brodtes Bier, um der Oberrinde eine mehr dunkele Farbe ſowohl als auch mehr Geſchmack zu geben. Es kömmt in Anſehung des letzten Puncts auf die Liebhaber an. Von gutem Mehle gut gebackenes Brod bedarf keines mehrern Zuſatzes von andern Dingen, als Mehl, Waſſer und Salz.

Einige geben dem hausbackenen Brodte, beſonders den Stollen oder Schrippen gar keine Farbe durch Anſtrich mit Waſſer, indem ſie es weiß laſſen, und noch wohl dazu mit friſchem Mehle überſtreuen.

Da viele ſehr gern Rinde eſſen, ſo verſchaffen ſie der Unterrinde eine ganz glatte und der Oberrinde auch im Geſchmacke gleiche Eigenſchaft, wenn ſie das Brod, mit großen Blättern von weißem Kohl untergeleget, im Ofen backen laſſen. Es geht dieſes aber mit großen Brodten nicht wohl an, ſie müſſen nur klein ſeyn, und die Blätter werden auf den Schieber oder die Backſchützel ausgebreitet, das Brod aus den Körben darauf geſchüttet, und ſofort in den Ofen geſchoben. Man nimmt hiezu die allerunterſten Blätter des Kohls, welches die allergrößten ſind, und im Sommer fürs Vieh abgeblattet werden.

Von der Wartung aber des Brodtes nach dem Ausziehen aus dem Ofen wird unten noch geredet werden, wenn beſonders von der Heizung des Ofens noch etwas zugleich erwähnet werden wird.

2) Die Verfertigung des Roggenbrodtes von den Bäckern.

Unſre Bäcker verfahren mit dem Bereiten des Brodtes ſo zu ſagen mehr kunſtmäßig, und viele Hausmütter in Städten und Dörfern ahmen ihnen in manchen Stücken nach; woran ſie auch nicht übel thun, wenn ſie das Gute davon behalten, und das ihren Umſtänden nach unbrauchbare oder zu weitläufige zurücklaſſen.

Ich will aber die kurze Beſchreibung von dem Verfahren der Bäcker, um Roggenbrod zu verfertigen, ſo überliefern, wie ſie D. Schreber bekannt gemachet hat.

Wenn man backen will, muß man I. Grundſauer haben, welchen man einen Tag vorher, oder noch eher aufbehalten hat. Man hat ihn entweder in Grümeln (Krümeln), oder in Brödgen. Der Grü-

mel-

melſauer wird ſo gemachet: Man ſcharret die Grümeln oder Ueberbleibſel vom Teige im Backtroge zuſammen, trocknet ſie ab, und hebet ſie an einem trocknen Orte in Säckgen, Schachteln u. ſ. f. auf, bis man ſie brauchet. Sie werden vier bis fünf Stunden vorher, ehe man einknäten will, in Waſſer eingeweichet. Dieſes iſt die Art bey Privatperſonen, die nicht alle Tage, ſondern wöchentlich backen. Die andre Art Sauer zu machen iſt dieſe: Man ſcharret die Grümeln im Backtroge zuſammen, thut etwas von gegangenem Teige dazu, machet ein Brödgen daraus, und hebet es auf. Da ſich dieſer Sauer nicht lange hält, ſo muß man ihm, wenn er nicht bald verbrauchet wird, von Zeit zu Zeit neuen Grund geben. Man giebt ihm dieſen, indem man etwas Mehl und Waſſer, ſo nach Beſchaffenheit der Witterung eingerichtet ſeyn muß, dazu thut, und vom neuen eine Gährung darinne erreget, da denn ſolchergeſtalt das Brödgen vergrößert wird. Giebt man ihm dieſen nicht, ſo verdirbt er. Einige pflegen auch dieſe Brödgen, wenn ſie ſolche lange aufbehalten wollen, zu backen, doch nicht völlig auszubacken, ſondern nur verharſchen zu laſſen, daß ſie auswendig eine Rinde bekommen.

Will man nun Brod backen, ſo kann man den Sauer nicht ſogleich dazu nehmen wie er iſt; es ſey denn, daß er nicht über einen Tag alt iſt, und noch keinen Schorf, d. i. keine Rinde habe. Wenn er einen Schorf hat, ſo muß man ihn drey Stunden lang einweichen. Aller Grundſauer aber, er mag Schorf haben oder nicht, muß vor dem Gebrauche angefriſchet und erneuert werden. Dieſes geſchieht in einer Mulde, oder andern Gefäße. Es wird nämlich Waſſer zugegoſſen, Mehl mit unter dem Sauer gerühret, und etwas durchgearbeitet; wornach man es drey Stunden, auch wohl länger, nämlich wenn man ſieht, daß

er

er niederfallen will, ſtehen läßt. Viele Bäcker halten dieſes einmalige Anfriſchen für hinlänglich zu einem guten Sauer; einige aber wiederholen es nachher noch ein- auch wohl zweymal, und es iſt unläugbar, daß der Sauer bey mehrmaligem Anfriſchen kräftiger oder geiſtiger wird. Wenn ein Bäcker an einem Tage mehr Gebäcke zu machen hat, ſo nimmt er den Grundſauer größer, friſchet ihn an, leget ein Stück für den folgenden Schuß (Gebäcke oder ein Ofen voll Brod) bey Seite, und friſchet zu dem folgenden Schuſſe im voraus an, damit der Sauerteig zu gehöriger Zeit fertig ſey, wenn er ihn zum Einknäten brauchet.

Iſt nun der Sauerteig gehörig gegangen, ſo wird **geſäuert**, das iſt, der Auswirker machet im Backtroge, in der Mitte oder am Ende, einen **Sauerort**, thut den gegangenen Sauerteig, welcher $\frac{1}{10}$ vom ganzen Mehle beträgt, hinein, und friſchet ihn noch einmal an, läßt ihn in dieſem Zuſtande noch eine Weile ſtehen, und ſtreichet etwas Mehl darüber, damit er binnen drey bis vier Stunden ſeine Zurichtung bekomme. Dieſes iſt gemeiniglich die letzte Anfriſchung, die im Backtroge geſchieht.

Wenn er ſeine Zurichtung vollkommen hat, ſo machet er bald die Hälfte von dem Brodteige aus, oder er iſt bald halb ſo groß, als der Brodteig werden ſoll. Wenn es übergoſſen wird, ſo wird das Brod **abrindig**.

Hierauf folget II. **das Teigmachen**. Es wird nämlich das Mehl, ſo zu Teige werden ſoll, und jetzo ſchon neben dem Sauerteige im Backtroge iſt, mit dem Sauerteige untergemenget, indem man beynahe eben ſo viel Waſſer, als der Sauer erfordert hat, zugießt.

Die Franzöſiſchen Bäcker thun das zum Teige zu machende Mehl auf etlichemal in den Backtrog, und

gießen

gießen auch auf etlichemal Waſſer nach; allein dieſes ſind unſre Bäcker nicht gewohnt zu thun; außer wenn ſie es verſehen haben. Es iſt aber dem Brodte nicht nachtheilig, wenn Waſſer nachgegoſſen wird; vielmehr wird der Teig dadurch zärter; es muß aber noch einmal ſo lange durchgearbeitet werden.

Das Teigmachen begreift folgende Handarbeiten in ſich:

a) Das **Eingreifen** und **Zergreifen**, da der Auswirker mit den Händen und Armen ſo durch den Teig hindurch fährt, daß er immer eine Hand an ſich zieht, die andre aber von ſich ſtößt.

b) Das **Zerreiben** oder **Aufreiben**, da er den ganzen Teig zwiſchen den Händen von einem Ende des Backtrogs zum andern zerreibet, damit das Mehl, der Sauer und das Waſſer recht unter einander kommen.

c) Das **Knäten**, Ueber= oder Untereinanderwerfen, d. i. der Knäter bricht einzelne Stücke ab, ſtößt ſie aus, leget ſie an das eine Ende des Backtroges, durcharbeitet alſo nach und nach den ganzen Teig, ſetzet auch immer ein Stück über das andere.

d) Das **Ausſtoßen**, d. i. er zerſtößt den Teig noch einmal mit geballten Fäuſten; wenn es Teig von Waizenmehle iſt, ſo brauchen einige das Wort **durchknebeln**. Sodann wird er aus dem Backtroge in ein Faß geſchmiſſen, damit er zukomme (aufgehe).

e) Das **Fortſetzen**, d. i. er ſetzet den gemachten Teig von dem Sauerorte fort, damit ſich der Teig nicht von der Feuchtigkeit des Sauerortes anfrißt. Dieſes thun aber nur die Bäcker, welche keinen Platz haben, den Teig außerhalb dem Backtroge hin-

hinzuſtellen, um ſich die Mühe zu erſparen, daß ſie nicht nachkratzen dürfen.

Wenn nun der Teig binnen einer Viertel- oder halben Stunde zugekommen iſt, ſo wird er abgewogen, das Brod von unterſchiedener Größe ausgewirket, das große Brod in die Backſchüſſeln gethan, oder auf Bretter geleget, und wenn es ſodann ſeine gehörige Gahre erhalten hat, in den Backofen geſchoben.

Ich muß nun über das Verfahren unſrer Deutſchen Bäcker Anmerkungen machen, und die Leſerinnen auf die Spur bringen, wie ſie eine gute Vergleichung zwiſchen dieſer Art zu backen, und derjenigen, die in Familien üblich iſt, anſtellen, um letztere dadurch verbeſſern zu lernen, wie ſolches auch in vielen Häuſern wirklich geſchieht.

Der Grümelſauer iſt auch bey der Preußiſchen Armee eingeführet, weil man ihn in Säcken weit bequemer fortführen kann, als den Sauerteig in großen Klumpen. Da man nicht immer Zeit haben kann, ihn zu trocknen, ſo wird er in den Feldbäckereyen auch ungetrocknet fortgeführet, und die Vorſicht dabey iſt nur dieſe, daß man die Grümeln oder Krümeln, die man auch Butzeln nennt, wohl mit Mehl beſtreuet, und damit untermenget habe, damit ſie nicht beym Fortführen in Säcken zuſammenkleben, und in Klumpen zuſammengehen. Um die Menge davon zu haben, ſo kratzet man nicht nur die in den Backtrögen vom Knäten übrig gebliebenen Krümeln zuſammen, ſondern man nimmt auch Teig zwiſchen den Händen, und reibet ihn in kleine Butzeln, wie man etwa in den Küchen bey einigen Suppen fürs Geſinde zu thun pfleget.

Die getrockneten Butzeln ſind auf dem Lande des Sommers wohl anzurathen, wenn nur alle acht oder vierzehen Tage gebacken wird, und man den Grundſauer in Brödgen nicht immer anzufriſchen

ſich die Mühe geben will. Vielmals iſt alsdenn der Sauerteig völlig verdorben und verſchimmelt, daß er nicht gebraucht werden kann, oder das Brod nicht zum Aufgehen bringt, wovon es denn fletſchicht werden muß.

Sind nun die Butzeln manchen Haushaltungen auf dem Lande anzurathen, ſo iſt doch der Sauerteig in Brödtgen vorzuziehen, wenn er, wie bey den Bäckern geſchieht, von Zeit zu Zeit angefriſchet oder erneuert wird. Denn öfters angefriſchter Sauerteig giebt recht kräftig und geiſtig ſchmeckendes Brod in den Haushaltungen, welches in dieſen noch beſſer bey dem hausbackenen Roggenbrodte ausfällt, als bey den Bäckern; weil dieſe das ſchwarze Waizenmehl unter das Roggenmehl mengen, als wovon es weit weniger kräftig ſchmecket, als wenn das Roggenmehl allein oder unvermiſcht gelaſſen wird.

Die Verfertigung des Sauerteiges in Privathaushaltungen geſchieht alſo, daß man etwas Teig von dem vorhergehenden Gebäcke zurückbehält, und in ein Gefäß leget, worein aber nichts fettes muß gekommen ſeyn, weil ſonſt der Sauerteig gleich umſchlägt und zuſammenfällt. Kömmt aber nun dieſer Sauerteig in Gährung, ſo verharſchet er äußerlich, d. i. er bekömmt einen Schorf. Dieſes zu verhüten ſtreuet man ein wenig Salz überher, welches ihn feucht erhält, und hebet ihn im Keller auf, daß er ſich zur Noth wohl an die vierzehen Tage im Winter halten kann. Uebrigens pfleget ſolcher Sauerteig binnen vier und zwanzig Stunden ſeine völlige Gährung zu erreichen, worauf er denn ſtille ſteht. Will man ihn nun aber nach dieſer Zeit alle vier und zwanzig Stunden, oder wenigſtens alle drey Tage anfriſchen, ſo wird man dem Brodte, wie vorgeſagt, einen recht kräftigen Geſchmack verſchaffen.

Da

Da auch zuvor von der Zurichtung des Sauerteiges geſaget worden, ſo iſt ſonſt darunter derjenige Zuſtand deſſelben zu verſtehen, in dem er ſich befindet, wenn er genugſam aufgegangen iſt; um aufs neue angefriſchet, oder zu dem Brodteige, den man backen will, genommen zu werden. Auch wird, wie es an dem angeführten Orte zu nehmen iſt, der Theil des Teiges, der mit dem Sauerteige zuſammen im Backteige gemenget worden, und zuletzt mit dem übrigen Mehle noch eingeknätet werden ſoll, verſtanden, da man denn ſaget, der angeſäuerte Teig hat ſeine Zurichtung, d. i. er hat völlig und genug gegohren. Nach der Verfahrungsart der Bäcker kann dieſe Zurichtung nicht mehr als ſechs Stunden erfordern. Einige Bäcker aber machen ſolchen Sauerteig bereits in drey Stunden gut, indem ſie mehr Grundſauer (Sauerteig in Brödgen, als die erſte Anlage aller folgenden Beſchaffenheiten, welche bey den Bäckern auch der Sauer, oder der Sauerteig heißen) zum Zuſatz nehmen, und den rechten Grad der Wärme zum Gehen beobachten, wie ſolches auch von D. Schrebern berichtet wird. Der Waizenſauerteig hat ſeine letzte Zurichtung, wenn er den höchſten Grad der Gährung oder Hitze erlanget hat, welches man daraus erkennt, wenn man ihn mit der Fingerſpitze berühret, und er nach dem Eindrücken geſchwinde wieder in die Höhe geht. Der Sauerteig von Roggenmehle hingegen muß zuſammenfallen, wenn man mit dem Finger hineindrücket, wenn er gut ſeyn ſoll. Auch bey dem Hefenteige, oder dem Roggenteige, welcher mit Hefen oder Bärme zum Gähren gebracht worden, hat es dieſe Bewandniß.

Da auch der Sauerteig, derjenige Teig, welcher im Backtroge mit dem dritten Theile des Mehls mehr oder weniger, welches zum Gebäcke kömmt, einen

Schorf erhält, welcher von der äußern Luft entſteht, welche die Oberfläche austrocknet, ſo muß er mit Mehle bedecket werden, und wenn die Stube, wo er iſt, nicht genug Wärme hat, wird noch ein leinen Tuch darüber geleget. Dieſes dienet auch dazu, daß die Zerſtreuung des geiſtigen Weſens verhindert werde.

Was nun bisher geſagt worden, ſolches betrifft meiſtens nur unſer Roggenbrod, und nun werde ich eine Backart anführen, welche **Malouin**, der ſich ſo ſehr um die Bäckerkunſt verdient gemachet hat, anpreiſet, und von welcher auch manche Häuſer in Deutſchland Verbeſſerungen ihrer Art zu backen angenommen haben: ob ſie gleich nur Brod von Waizenmehl betrifft; da das Brod von Roggenmehle nicht überall in Frankreich, und meiſtens nur in geringen Häuſern, gegeſſen wird. Und ich nehme ſolche aus **Malouins** Wörterbuche zu der Müller- Nudelmacher- und Bäckerkunſt, wo er ſie nennt: Maniere de faire de bon Pain chès ſoi. Die Art, wie jeder in ſeinem Hauſe gutes Brod backen könne.

3) Die Art zu backen, nach Malouins Vorſchrift.

Man nimmt ohngefähr 14 Stunden vorher, ehe das Brod fertig ſeyn ſoll, das Stücke Sauer, das man von dem letzten Gebäcke übrig behalten hat, oder man borget ſich ein Stück Sauer. Es iſt wenig daran gelegen, wie groß es ſey. Dieſen Sauer friſchet man mit ſo viel warmen Waſſer und Mehle an, daß man davon einen Sauerteig erhalte, welcher wenigſtens $\frac{1}{4}$ von dem ganzen Brodteige, den man machen will, betrage.

Dieſen Sauer hält man warm, und friſchet ihn nach ſieben bis acht Stunden wieder an, indem man

ihn in etwas kühlern Waſſer, als das erſtemal, einweichet, und zu dem zweeten Sauerteige ſo viel Waſſer und Mehl hinzuthut, daß dieſer letzte Sauer halb ſo groß werde, als der ganze Teig zuſammengenommen werden ſoll.

Hernach muß man ein Stück davon wegnehmen, und es bey Seite zwiſchen zwo hölzerne Schüſſeln thun, damit man es das nächſtemal, wenn man wieder backen will, zum Sauer nehmen könne. Den ganzen Sauer aber decket man zu, und ſetzet ihn an einen warmen Ort.

Hat man nun dieſen zum zweytenmale angefriſchten Sauerteig, welcher die Hälfte des Teiges ausmachet, zwey Stunden lang Gahre kriegen laſſen; ſo muß man ihn ganz und geſchwind in Waſſer einweichen. Soll dieſes Waſſer die zum Knäten erforderliche Wärme haben, ſo muß es im Sommer nicht kalt, im Winter aber lau ſcheinen, wenn man die Hand hineinſtecket.

In den aufgelöſten Sauerteig muß man das Mehl mengen, und anfänglich gemächlich einſäuern; alsdenn aber den Teig geſchwinder, und zuletzt aus allen Kräften, doch zugleich auch geſchwind durcharbeiten.

Iſt man alſo mit dem Durchknäten fertig, und hat man den Teig zuſammengeſcharret; ſo muß man ein wenig Mehl darüber ſtreuen, ihn zudecken, und zukommen laſſen, wozu er im Sommer eine Stunde, im Winter anderthalb Stunden haben muß.

Denn zertheilet man den Teig in Brodte; dieſe decket man wieder zu, und läßt ſie noch anderthalb, oder zwo Stunden, je nachdem die Witterung und das Backhaus warm iſt, aufgehen.

Endlich ſchiebt man ein, und läßt das Brod länger oder kürzere Zeit im Ofen, je nachdem die Brodte

groß oder klein ſind. Die einpfündigen Brodte läßt man eine Stunde, zwölfpfündige drey Stunden, und die andern in Vergleichung dieſer Zeit backen.

Obgleich das Brodbacken etwas gemeiner iſt, ſo iſt es doch ſehr ſelten, daß jemand daſſelbe recht zu backen weis. Inzwiſchen iſt es eine ſehr wichtige Sache, ſowohl in Anſehung der Güte, als auch der Menge des Brodtes. In Anſehung der Menge trägt es ungefähr $\frac{1}{10}$ mehr am Brodte aus, wenn man ſo knätet, wie ich es erkläret habe.

Es iſt gewiß, daß man mehr Waſſer in den Teig bringt, wenn man ihn mehr durchgearbeitet hat; und es iſt gewiß, daß eine größere Menge Waſſer im Teige auch eine größere Menge Brod hervorbringt, das, wenn es von gut gegangenem Teige iſt, auch mehr Nahrung giebt. Man muß das in den Nahrungsmitteln in gehöriger Menge befindliche Waſſer nicht nur als das Vehiculum der Nahrung betrachten; es hat ſchon für ſich ſelbſt, in gehöriger Menge genoſſen, eine nährende Kraft.

Will man auf dieſe Art knäten, ſo muß man Gewalt und Geſchwindigkeit anwenden, auch nicht gar zu warmes Waſſer nehmen. Man muß daſſelbe durch das Durcharbeiten des Teiges erwärmen; und nachher wird die Gährung, welche in einem auf ſolche Art durcharbeiteten Teige ſtärker, obgleich langſamer iſt, noch Wärme verurſachen. Die Arbeit bringt dem Sauerteige Kräfte bey, wofern man ihn Zeit giebt, ſeine Zurichtung zu erlangen.

Da nun das Brod von ſo großem Nutzen iſt, und da die Koſten deſſelben wegen des allgemeinen Gebrauchs ſo hoch ſteigen; ſo mache ich dieſes Mittel bekannt, um zu lehren, wie überhaupt gut Brod zu backen ſey, und ich lege es jedermann vor Augen, und erſpare ihnen die Mühe, ein ganzes großes Werk des-

wegen

wegen durchzuleſen. Meiner Meynung nach wäre es ſehr nützlich, wenn man das Brod, ſowohl in Anſehung der Güte, als der Menge, beſſer backen lernte, vornehmlich in den Provinzen und auf dem Lande, wo man gemeiniglich nicht gar zu gutes Brod bäckt, es auch nicht vortheilhaft bäckt, wie man ſich doch vorſtellet. **Man verlieret vieles Brod daſelbſt, weil man nicht genug Sauerteig hinein thut, und nicht genugſam knätet.**

Man wird ſowohl in Anſehung der Güte, als der Menge des Brodtes Vortheil haben, wenn man Mehl von verſchiedenen Waizen bekommen oder verſchiedene Sorten Mehl unter einander mengen kann, auch nicht ſolch Mehl nimmt, das erſt aus der Mühle kömmt.

Malouin hat uns in obſtehender Vorſchrift einen kurzen Auszug ſeines ſehr großen Werks von der Bäckerkunſt gegeben, und er hat ſchon manchen Haushaltungen in Deutſchland dazu gedienet, daß man daraus gelernet, beſſeres hausbackenes Brod zu bereiten.

Man ſieht in Anſehung des Säurens daraus, daß er zum Hausbackenbrodte die Anfriſchung des Sauerteiges auch verlanget. Denn es iſt ſchon zuvor gelehret worden, daß ein angefriſchter Sauerteig geiſtig werde, und je öfter er angefriſchet werden könne, deſto geiſtiger wird er, obſchon mehr gelinder und weniger ſauer.

In Anſehung der Menge des Sauerteiges kann **Malouin** zwar nichts genau Beſtimmtes angeben, allein er ſagt doch an einem Orte ſeiner Schrift: Will man gutes Brod backen, ſo muß man nothwendig genug Sauerteig haben. Der Sauerteig giebt dem Brodte ſeine Güte. Daher muß man zwar nicht zu viel, doch auch genug, **und eher mehr als weniger Sauerteig nehmen**, ſo daß der letzte Sauerteig, mit welchem man das Brod einknätet, wenigſtens ein

Drittheil des ganzen Teiges betrage. Das Mehl, welches ſich am beſten zur Stärke ſchicket, iſt der Säure mehr unterworfen, und folglich, wenn es eingeknätet wird, zum Aufgehen geneigter; weil der Grundſtoff des Sauerteiges die Säure iſt. Und das machet, daß die Arten von Mehl, die mehr von dieſen Stärketheilchen in ſich haben, weniger Sauerteig verlangen. Mehl hingegen, welches mehr von dem ſchleimigten oder klebrigten Theile bey ſich führet, verlangt mehr Sauerteig. Und es ſcheint, daß alle ſtrenge Mehlſorten von dieſer Art ſind. Strenges Mehl nennt man aber bey den Bäckereyen ſolches, das wegen irgend einer beſondern Eigenſchaft ſchwer zu behandeln, oder ſchwer zu knäten und zu backen iſt. Es will beym Einteigen mehr Sauerteig haben; und wenn es an ſich ſelbſt ſchlecht iſt, ſo muß der Sauerteig noch dazu jünger als ſonſt ſeyn. Iſt aber das Mehl von guter Art, und doch ſtrenge; ſo erfordert es beym Knäten mehr Arbeit und mehr Zubereitung. Uebrigens wird die Unbequemlichkeit der Strenge des Mehls, welche von ſeiner Härte und Dichtigkeit herkömmt, durch den Vortheil reichlich erſetzet, daß man gutes Brod daraus backen kann. Die Rinde des Brodtes vom ſtrengen Mehle hat zwar weniger Farbe, ſo heiß auch der Ofen iſt; das Brod davon aber hat beſſern Geſchmack. Ich füge dieſes aber mit Fleiß hinzu, damit man ſich darinn finde, wenn ſtrenges Mehl zuweilen ſchlechtes Mehl zugleich iſt. Die beſten Mehlſorten aber ſind oft ſo ſtrenge, oder ſo beſchaffen, daß ſie ſich ſchwer knäten und backen laſſen. **Malouin** gedenket, daß das Mehl aus dem Getraide zu Brauße im Jahre 1763 ſtrenger geweſen ſey, weil dieſes Jahr heißer geweſen wäre. Ein Beweis, ſetzet er hinzu, da ihm ſolches von den Müllern und Bäckern geſaget worden, daß dieſe unter dem ſtrengen

Mehle

Mehle ein gutes Mehl verſtehen, das man aber nicht auf die gemeine Art backen kann. Beyläufig erwähne ich noch, daß leichtes Mehl dasjenige iſt, welches weich anzufühlen; dieſes brauchet weniger Sauerteig als das ſtrenge. Grieſichtes Mehl kömmt von trocknen, grauen und glaſichten Waizen, welchen leztern man hier auf provinzialiſch eißdrönicht nennt. Die Bäcker kaufen ihn nicht gern, weil er nicht recht weiß Mehl giebt, und er wird auf dem beſten Acker ſo, wenn die Körner vor dem Abmähen oder Schneiden des Waizens allzu hart auf dem Halme geworden ſind. Grieſichtes Mehl iſt ſonſt nicht ſo milde anzufühlen als das leichte, es hat aber mehr Gewicht.

Ein guter Freund verſicherte mich vor einigen Jahren, er habe bey einem gelehrten Landwirthe einſt beſſeres Brod wie ſonſt angetroffen, und ſich darnach erkundiget, da ihm denn geſaget worden: daß man Malouins Bäckerkunſt in die Hände bekommen und daraus gelernet, wie der Teig tüchtig durchgearbeitet werden müſſe, da man vorhin nur alte abgelebte kraftloſe Weiber zum Knäten gebraucht gehabt.

Und freylich iſt nächſt der Geſchicklichkeit, guten Sauerteig zu machen, die Bearbeitung des Teiges beym Knäten durch ſtarke, fleißige und eigends dazu angelernte Perſonen die Hauptſache, worauf es ankömmt, gutes Brod zu erlangen. Und man wird ſeine Leute zum Knäten des Teiges, nach der Schreberſchen Beſchreibung, wie von den Bäckern geknätet wird, abrichten, aus der Malouinſchen Anweiſung aber ihnen das allmälige Bearbeiten des Teiges bis zu mehrerer Geſchwindigkeit beobachten laſſen.

Im Anfange des Teigmachens muß man alſo den Teig gelinde und locker eingreifen, und nach und nach, das iſt, einen Theil des Teigs nach dem andern, aber doch

doch allezeit geſchwinde, zerreiben, und man muß in Acht nehmen, daß man nur alsdenn ſtärker zu arbeiten anfange, wenn man ihn zerrieben hat. Das Knäten, Ueber- oder Untereinanderwerfen erfordert nun die meiſte Geſchwindigkeit, und das Ausſtoßen Kraft und viele Geſchwindigkeit zugleich. Ich erkläre aber die hier gebrauchten Kunſtwörter nicht weiter, da ſolches bereits in der Schreberſchen Beſchreibung geſchehen iſt.

Malouin ſchreibt, man müſſe über 200 Pfund Teig nicht länger als eine halbe Stunde oder drey Viertelſtunden knäten; bringt man eine ganze Stunde dabey zu, ſo wird der Teig matt und die Gährung verſaget.

Durcharbeitet man den Teig im Winter zu lange; ſo wird er kalt, thut man aber das im Sommer, ſo verfliegt das geiſtige Weſen des Sauerteiges; daher iſt die beſte Jahreszeit, gutes Brod zu backen, der Frühling, oder das Verfertigen des Teiges in einer Stube iſt zu allen Jahreszeiten gut, wenn eine Frühlingswärme darinn iſt, d. i. wenn es weder zu kalt noch zu warm darinn iſt. Im Sommer nimmt man weniger Sauerteig und nicht ſo warmes Waſſer; und alſo iſt im Sommer mehr Arbeit nöthig als im Winter; das will ſagen, der Teig muß von ſtärkerer Durcharbeitung ſeine Tüchtigkeit empfangen.

Wenn aber zuvor des ſtrengen Mehles gedacht worden, welches beym Teigmachen mehr Arbeit erfordert, ſo muß man ſich aus Erfahrung die Grade der Strengigkeit bemerket haben, da das ſtrengſte Mehl einen außerordentlich wohl durchgearbeiteten Teig haben will. Nicht ſtrenges Mehl, welches man auch ſonſt ſchwaches nennt, erfordert wenigere, jedoch geſchwindere Durcharbeitung.

Je

Je mehr man den Teig durcharbeitet, deſto weiſſer wird das Brod. Je mehr man aber Sauerteig nimmt, deſto ſchwärzer wird das Brod ſeyn. Nimmt man weniger Sauerteig, ſo muß der Teig mehr bearbeitet, und ihm mehr Zeit zum Aufgehen gelaſſen werden. Bey mehrern Sauerteige darf etwas weniger gearbeitet werden, weil ſchon der Teig von dem Sauerteige etwas durchgearbeitet worden iſt.

Es iſt ſchon bey Nr. 1. gelehret, woran man die Probe des tüchtigen Knätens habe: nämlich wenn der Teig lang und zähe geworden, daß er der Zerreißung widerſteht, und nicht mehr an die Hände klebet. Auch **Malouin** hält dieſen Zuſtand des Teiges für denjenigen, in welchem ſich die Theilchen deſſelben nun in der gehörigen Verbindung befinden. Er ſaget: Die Hände, welche voll Teig ſind, müſſen durch das Knäten frey und rein werden; und man muß den Teig ſo gut durchknäten, daß er mehr an ſeine eigene Theile zuſammenhänge, als an die Hände, und daß man nicht mehr nöthig hat, die Hände mit Mehl zu beſtreuen, um das Ankleben des Teiges zu verhindern. Dieſes Mehl würde auch den Teig grümlicht und matt machen. Auf ſolche Art wird der Teig durch die Arbeit zäher, und bey jedesmaligem Durcharbeiten ſchwerer zu knäten.

Wenn aber **Malouin** ſeinen Artikel vom Knäten ſchließt, ſo thut er es mit folgender Anmerkung. Bey der Arbeit der Bäckerey, ſo wie bey den meiſten chymiſchen Arbeiten, hat man auf die Wärme und Kälte der Luft, vornehmlich bey Zurichtung der Gährungsmittel und des Teiges zu ſehen. Im Winter muß der Teig mehr geſäuert, und im Sommer mehr durchgearbeitet werden. Im Sommer muß man den Teig mehr überwerfen, als im Winter, um eine hinlängliche Luft hineinzubringen; denn da die Luft im Som-

mer mehr verdünnet iſt, ſo kömmt weniger davon in den Teig, und man muß in dieſer Jahreszeit weniger Sauerteig und nicht ſo warmes Waſſer als ſonſt nehmen. Im Winter hingegen muß man den Teig mehr zergreifen, als im Sommer. Denn alsdenn wird der Teig durchgearbeitet, ohne daß ſeine Kraft verfliegt. Wenn man ihn zergreifet, ſo wird er nicht ſo abgekühlet, als wenn man ihn überwirft. Im Winter, wenn es kalt und trocken iſt, hält der Teig beſſer zuſammen, als im Sommer, und wenn die Witterung warm und feucht iſt. Daher kann man im Winter etwas mehr Waſſer in den Teig thun, als im Sommer.

Da aber auch Malouin in ſeiner Vorſchrift das Zudecken des nun in Brodte zertheilten Teiges anräth, ſo ſollen ſolche Brodte noch mehr aufgehen, oder Gahre bekommen. Denn zur Zeit der Abtheilung des Teiges iſt derſelbe noch nicht ſo vollkommen aufgegangen, daß man ihn gleich in den Ofen ſetzen könnte. Die ausgewirkten Brodte müſſen, wie es auch ſchon oben erinnert worden, ihre mehrere Zurichtung oder Gahre annoch in ihren Backſchüſſeln oder Näpfen bekommen. Ohne ſolcher mehrern Zurichtung oder Gahre in den Ofen geſchobene Brodte werden bläuſtricht, d. i. die Rinde wird fleckweiſe hohl; die Brodte werden auch ſo feſte, als wenn ſie nicht Sauerteig genug bekommen hätten; ſie haben einen Honiggeſchmack, und ſind nicht genug aufgegangen.

Es muß aber auch das Gegentheil vermieden, und die Gährung nicht übertrieben; ſondern erſt in dem Ofen von der Hitze vollendet werden. Daher muß das Brod ſo hineinkommen, daß es außerhalb des Ofens auch hätte noch mehr aufgehen können. Iſt dieſes, ſo kann die Ofenhitze das Brod noch bis zu ſeinem letzten Grad der Zurichtung, Gahre, oder

des

des Aufgehens bringen, und die Auflockerung des Teiges erſt befördern, ſodann aber den Teig verhärten, daß er nicht weiter aufgehen und den rechten Brodgeſchmack nun annehmen kann. Der Fehler des zu lange Zeit der Gährung vor dem Einſetzen in den Backofen überlaſſenen Brodtes wird daran erkannt, wenn es, ſtatt daß es in dem Ofen ſich heben ſollte, fletſchicht (plinzicht) d. i. breit aus einander laufend, innerlich aber ſäuerlich wird, welches Säuerliche gar nicht das angenehme geiſtig ſaure Weſen der rechten Brodſäure im Geſchmacke äußert. Auch bekommen dieſe in der Gährung übertriebene Brodte auf der Rinde, welche ſich blaßgelb färbet, lauter Riſſe.

Wenn endlich **Malouin** will, man ſolle durch viel Knäten mehr Luft und Waſſer in den Teig bringen, ſo giebt er zur Urſache an, weil man hievon mehr Teig und Brod erhält, ohne daß man mehr Mehl zu nehmen nöthig hat.

Die Erfahrung lehret, ſaget er weiter, daß das Brod um deſto weißer wird, je mehr man Luft durch vieles Knäten in daſſelbe bringt, aber ſie lehret auch, daß es um deſto ſchwärzer ausfällt, je mehr man Waſſer hineinthut. Eben ſo weis man auch aus der Erfahrung, daß durch eine größere Menge Waſſer und Luft, die vermittelſt des Knätens in den Teig gebracht wird, beſſeres Brod werde; wofern nämlich das Durcharbeiten beym Knäten ſtark iſt, und nicht lange dauert.

Sowohl durch die Gährung als durch das Backen werden Waſſer und Luft, welches vorher flüſſige Körper waren, feſte, und das Brod wiegt überhaupt ein Drittel mehr als das Mehl, aus welchem man es zubereitet hat.

Die Luft, die in dem Teige iſt, wird in dem Ofen, während des Backens, ausgedehnet, und machet

kleine

kleine Höhlungen, oder ſo genannte Augen im Brodte. Sind dieſe Augen faſt durchgängig von einerley Größe, und ſtehen ſie gleich weit von einander, ſo iſt es ein Zeichen, daß der Teig gut durchgeknätet worden iſt. Sind hingegen dieſe Löcher groß, und ungleich in der Grume (Krume) zertheilet, ſo iſt es ein Zeichen, daß der Teig mit den Händen nicht genugſam, von dem Sauerteige aber zu ſehr durchgearbeitet worden iſt, wie man theils an dem geheſeten Brodte, das iſt an ſolchem, welches ſtatt des Sauerteiges mit Bärme oder Heſen zum Aufgehen gebracht worden, theils auch an dem Gebackenen ſieht, das ſitzen geblieben (nicht aufgegangen) iſt.

4) Nachricht wie man in Ungarn das Brod bäcket.

Hohberg im adlichen Landleben Th. I. S. 294. rühmet unter andern auch das Brod in Ungarn, wenn er ſo ſpricht: Die meiſten Franzoſen und Wälſchen vermeynen, das Waizenbrod ſey das beſte; und darf gar einer ſagen, daß man zu Paris das beſte Brod in der ganzen Welt eſſe, welches wir ihm wohl gönnen mögen; halte aber dafür, wenn ſie in Ungarn die Zipoliten, zu Wien die Medlinger Semmel und Küpfel, und ſonſt hin und wieder das ſchöne Dünkelbrod koſten ſollten, ſie würden des Pariſer Brodts wohl vergeſſen können. Aber jedem iſt ſein Vaterland lieb.

Vornehmlich iſt in Ungarn die Sadt **Ketſchkemuth**, welche reformirte Einwohner hat, wegen ihres guten Brodts berühmt. Daher dem jetzigen Kaiſer bey ſeiner ehmaligen Reiſe durch dieſe Stadt, der Gewohnheit gemäß, ein großes Brod auf dem Rathhauſe präſentiret, und von dem Richter davon mit den Worten zu eſſen gebeten ward: Placeat Veſtrae Maieſtati edere. Es gefalle Ew. Majeſtät zu eſſen.

Es

Es ſind aber die Brodte in Ungarn von Waizenmehle, da die Roggenbrodte nur von den Aermſten gegeſſen werden. Erſtere ſind faſt zwo Ellen hoch, woraus man die Schwere derſelben beurtheilen kann. Die Nachricht von ihrer Verfertigung hat uns aber D. Schreber mit folgenden Worten überliefert.

Das Gährungsmittel, deſſen man ſich zu dieſem Brodte bedienet, wird auf folgende Art verfertiget. Man nimmt Waizenkleyen, z. E. ein halb Viertel, hierzu zwo Kannen guten Hopfen, und menget beyde unter einander. Man rühret zu gleicher Zeit ein Stückchen Sauerteig in laulichtes Waſſer ein, und menget damit die Kleyen und den Hopfen ſo ſtark ein, als man einen Brodteig machet. Man läßt dieſe Maſſe zwo Stunden zum Gähren ſtehen. Wenn ſie genug gegohren hat, machet man davon eine Art großer Klößer, wälzet ſie in friſchen Waizenkleyen, doch ſo, daß ſie nicht ſehr ankleben, und leget ſie auf ein reines Tuch, damit ſie trocknen. Im Sommer ſetzet man die Klöße in die Sonne; im Winter aber in einem Siebe auf den Ofen. Wenn ſie äußerlich recht trocken ſind, bricht man jeden Kloß in vier bis ſechs Stücken von einander, damit ſie auch von innen trocknen, und hängt ſie hernach, wenn ſie recht trocken ſind, in einem Säckchen an einem trocknen Orte auf. Sie halten ſich ein ganzes Jahr gut.

Wenn man nun Brod backen will, ſo nimmt man auf einen halben Dresdner, oder einen ganzen Berliner Scheffel drey Hände voll von dieſer Maſſe, thut es in einen Topf von drey Dresdner Kannen, gießt eine Kanne warm Waſſer darauf, rühret es mit den Händen wohl unter einander, damit es ganz weich wird und zergeht; läßt es im Winter auf dem Ofen, ſonſt aber an einem temperirten Orte eine halbe oder

drey

drey Viertelſtunden ſtehen, da es denn ſo gähret, daß der Topf davon ganz voll wird.

Nun gießt man dieſes Ferment durch ein härnes Sieb in das zum Brodbacken beſtimmte Mehl, gießt auch noch ein wenig laulicht Waſſer nach, und drücket dieſe Maſſe in den Händen recht aus, daß nichts darinnen bleibt, ſchlägt mit einer hölzernen Rührſchaufel den Teig ſtark ab, daß er nicht allzu derb wird. Die Größe davon wird wie ein großes Brod gemachet. Solches läßt man zwo Stunden ſtehen, ſo iſt es vollkommen zum Knäten aufgegangen. Nach dieſem gießt man laulicht Waſſer auf dieſen Teig, rühret dazu das übrige Mehl ein, thut drey Hände voll Salz dazu, knätet den Teig ſtark ab, und läßt ihn zwo Stunden gehen, unter welcher Zeit der Ofen gehörig geheizet, und alsdenn mit dem Backen, wie hier zu Lande in Sachſen, verfahren wird. Das Brod wird ſchmackhaft, und hat das Beſondere, daß es **nicht ſchimmelt**, wenn man es recht zu bereiten verſteht.

Einige pflücken von zwo oder drey Ungariſchen Weintrauben die getrockneten Beeren ab, laſſen ſie aufſieden, und mengen damit obgedachte Maſſe von Kleyen an, welche zum Ferment (Gährungsmittel) gebraucht wird.

Es wird verhoffentlich manchen Hausmüttern mit dieſer Nachricht gedienet ſeyn, um etwa die Ungariſche Art zu backen zu verſuchen, weil die allergrößten Brodte nach ſelbiger ſo wohlſchmeckend bereitet werden; hauptſächlich aber deshalb, weil davon gerühmet wird, daß dieſes Brod nicht ſchimmele, welcher letztere Zufall vielen Häuſern vom May bis in den September hinein großen Schaden zu Zeiten bringt, da in manchen Jahren das Brod immer mehr zum Schimmeln, als in andern, geneigt iſt.

Das

Das Ferment, oder Gährungsmittel wird manchen ſonderbar dünken und muthmaßen laſſen, daß das Brod von dem darunter kommenden Hopfen eine Bitterkeit zuziehen könne; wie wir hie zu Lande von unſerm Backwerke wiſſen, daß Bärme oder Hefen von ſtark gehopſtem braunen Biere ſelbigem eine Bitterkeit zuziehe, weßhalb wir uns lieber der Hefen von weißem, als braunen Biere bedienen, wenn wir jene haben können.

Es iſt aber zu glauben, daß das Ungariſche Brod keine Bitterkeit von dem Hopfen in dem Ferment annehme, da gekochter Hopfen in einigen Gegenden von den Bäckern zu ihrem ſo genannten Zeuge genommen wird, wie D. **Schreber** verſichern will. Denn nachdem er geſaget, daß die Bäcker unter dem Namen **Zeug** gewiſſe Gährungsmittel geheim halten, vermuthlich weil ſie eine gute Polizey nicht verſtatten kann; da man glaubet, daß dazu der menſchlichen Geſundheit ſehr ſchädliche, und zum Theil eckelhafte, Ingredienzien genommen werden: ſo meldet erwähnter wohl verdienter Schriftſteller folgendes. Die meiſten Bäcker, die auf ihrer ehmaligen Wanderſchaft an ſolche Orte gekommen, wo dergleichen Zeug gebrauchet wird, ſtimmen darinne überein, daß es gekochter Hopfen ſey. Es war mir erſt nur deswegen nicht glaublich, weil dieſe Hopfenbrühe die Semmeln bitter und unſchmackhaft machet. Allein ich bin von der Richtigkeit des Anführens durch eine zu Nürnberg 1754 herausgekommene Schrift überzeuget worden, deren Titel alſo lautet: **Entdecktes Geheimniß der Müller, Bäcker und Melber** ꝛc. Aus dieſer Schrift läßt ſich erſehen, daß Hefen und Hopfen dorten, als ſo genanntes **Zeug**, zu den Semmeln gebraucht werden. In Sachſen und anderswo, ſetzet er hinzu, iſt den Bäckern alles **Zeug** verboten, und es darf nichts anders

ders als Hefen, zur Verfertigung des Sauerteigs, genommen werden. —

Freylich unterſagen gute Polizeyen den Gebrauch des Zeugs, wie bereits zuvor geſaget worden, weil die ſich deſſen bedienende Bäcker den Verdacht gefährlicher Zumiſchungen andrer Sachen auf ſich geladen, und es ihnen in hieſigen Landen nie an guter Bärme, oder Hefen, gebrechen kann. Wenn aber nichts anders als Hopfen zu dem Ferment käme, ſo wäre er gar nicht zu verachten, und wenn das Ungariſche Brod, wie davon gerühmet wird, dem Schimmel nicht unterworfen iſt, ſo könnte vielleicht der Hopfen zur Verhinderung deſſelben die Hauptſache thun, und es käme unter uns zur Sommerszeit einmal auf einen Verſuch an, was man von ſolchem Ungariſchen Ferment zu gewärtigen habe.

Man kann aber auch hieraus ſehen, daß zur Erregung der Fermentation noch andre Mittel als der Sauerteig und Hefen, vorhanden ſind. **Didymus** im zweyten Buche vom Ackerbaue verſichert, daß man ein ſehr wohlſchmeckendes Brod machen könne, wenn man Teig mit bloßen Salpeter, ohne Sauerteig anmenge. Man weis auch aus dem **Plinius**, daß ein von Hirſenmehl mit Moſt bereitetes Ferment ſich ein ganzes Jahr halte. Der gewöhnliche Sauerteig der alten Völker in Italien war, wie **Manetti** ſaget, das Aftermehl vom Waizen, mit weißem Moſte angemachet, und an der Sonne getrocknet. Es ſcheint, daß die Ungarn, die nach vorhergehender Beſchreibung ihres Brodbackens, auch die getrockneten und aufgeſottenen Weinbeeren unter die Waizenkleyen miſchen, nur wenig von dem Sauerteige der Alten abgehen, denn die Waizenkleyen ſind ohne Zweifel noch mehlreich genug wenn man nicht gar noch Aftermehl dazu nimmt.

5) Nach-

5) Nachricht, wie das ſo genannte Franzöſiſche Brod in Deutſchland gebacken wird.

Als **Ludwig** der XIV. den großen Staatsfehler begangen hatte, das ſo genannte Edict von Nantes aufzuheben, und dadurch einen großen Theil ſeiner proteſtantiſchen Unterthanen zur Auswanderung zu zwingen, ſo ſetzten ſich davon in vielen deutſchen Provinzen hin und wieder Colonien nieder, welche man, als einen gleichſam für ſich beſtehenden Körper, in Anſehung ihrer Sprache, Gebräuche, Gerichte und Gottesdienſtes, beyſammen ließ.

Unter dieſen Flüchtlingen befanden ſich, wie noch jetzt Bäcker, welche für die Colonien eigenes ſo genanntes Franzöſiſches Brod backen, welches auch bey vielen Deutſchen Beyfall gefunden, und von ihnen nicht ungern gegeſſen wird.

Es iſt aber dieſes Franzöſiſche Brod, welches zuweilen manche Dorfherrſchaften auf dem Lande nachbacken, von unſerm ordinairen Brodte dadurch unterſchieden, daß, wenn es allein von Waizenmehl iſt, nicht mit Hefen oder Bärme, ſondern mit Sauerteige angemachet werde. Die Hefen geben nicht ſo weißes und wohlſchmeckendes Brod als der Sauerteig. Es bedienen ſich aber die franzöſiſchen Bäcker des Sauerteiges vom feinſten Roggenmehl, indem ſie ihn beſſer als den vom Waizenmehle befinden.

Aber es wird auch das Franzöſiſche Brod ſo gemacht, daß von dem allerfeinſten Roggenmehle ein oder zwey Theile unter das beſte Waizenmehl gemenget werden, welches manchen Eſſenden noch beſſer, als die erſte Art, ſchmecken will.

In Berlin iſt die beſondere Gewohnheit, daß die Franzöſiſchen Bäcker ihr Brod in Körben alle Morgen den franzöſiſchen oder deutſchen Häuſern zuſen-

den. Erſtere haben hievon die große Bequemlichkeit, daß ſie weder mehr noch weniger Brod backen dürfen, als ihre gewiſſe Kundſchaft verlanget, oder Tages zuvor bey ihnen beſtellet worden.

Man findet an dem franzöſiſchen Brodte dieſes Beſondere, daß es in Suppen weit ſtärker aufläuft als unſre gewöhnliche Semmeln, welches von nichts anderm herkömmt, als von dem Sauerteige, womit, wie vorgedacht, dieſe Brodte geſäuret worden.

6) Nachricht wie die Semmeln von unſern deutſchen Bäckern gebacken werden.

Ob ſchon nach franzöſiſcher Art geſäuertes Waizenbrod vielen Deutſchen gefällt, ſo gefällt doch den meiſten noch mehr das Brod, oder die Semmeln, die nicht mit Sauerteig, ſondern mit Hefen oder Bärme zum Aufgehen gebracht worden.

Auch diejenigen, welche ſonſt gern geſäuertes Waizenbrod eſſen, lieben doch die Veränderuung, und eſſen deshalb auch mit unter ungeſäuertes, oder Semmeln; da ohnehin auch manche die Semmeln deswegen vorziehen, weil ſie nicht vorſchmecken, und den Geſchmack einer Speiſe nicht verändern. Semmel, oder ohne Sauerteig mit Hefen allein gegohrnes Waizenbrod, verändern im geringſten keinen Speiſegeſchmack, wenn Fleiſch oder Braten dazu gegeſſen wird. Auch die Suppen oder Brühen, wenn Semmel eingebrocket, oder gerieben an- und eingeſtreuet wird, bleiben beyde in ihrem eigenen Geſchmacke unverändert. Einige unſrer Damen, welche Semmel zum Kaffee eſſen, oder ſolche eintunken, ziehen ſolche dem franzöſiſchen Brodte ſehr vor, weil letzteres mit einer Säure bey dem Kaffee etwas vorſchmeckt, obgleich

gleich manche, die an das geſäuerte Walzenbrod gewöhnt ſind, ſich abſondern.

Und da auch in manchen Haushaltungen Waizenbrod ohne Sauerteig nicht nur für den herrſchaftlichen Tiſch, ſondern auch für den Geſindetiſch in guten Ländern zu gewiſſen Zeiten, beſage des erſten Bandes der Hausmutter, obſchon nicht in der Geſtalt der Semmeln, doch aus einerley Ferment gebacken wird: ſo wird vielen Hausmüttern nicht unangenehm ſeyn, wenn ihnen die Beſchreibung, wie die Bäcker mit den Semmeln umgehen, hier mitgetheilet wird, um daraus zu erkennen, was und wie viel ſie davon bey Bereitung ihrer Brodte oder Stollen von Waizenmehle nachmachen ſollen, da ohnehin viele Brocken und geriebenes Waizenbrod oder Semmel in ihren Haushaltungen verbraucht werden. Ich entlehne aber die Beſchreibung des Semmelbackens abermals von D. **Schrebern**, welcher ſie alſo bekannt gemachet hat.

Es werden theils **Eck**- oder **Ort**- auch **Hellerſemmeln**, theils **Schicht**- oder **Zeil**- **Reihen Tregelſemmeln** von unſern Bäckern zum Verkaufe gemachet. Die Eckſemmeln beſtehen aus zwey oder drey runden Stückchen Teig von Waizenmehle, welche an einander geſtoßen werden. Bey den Schichtſemmeln wird der etwas feſter gearbeitete Teig von eben ſolchem Mehle länglicht rund formiret, in Scheiben geſchnitten, und dieſe Zeil- oder Reihenweiſe an einander geſtoßen, dergeſtalt, daß eine Reihe 60 bis 72 oder fünf bis ſechsmal zwölf an einander geſtoßene Scheiben hält. An einigen Orten in Deutſchland bäckt man Stollen nach Art unſrer Semmeln. Die Stollen ſind zum Theil ſehr lange, mehr ſchmale als breite Brodte, an beyden Enden aber mit ſtumpfen Spitzen verſehen. Ehedem ward in Leipzig das ſo

genannte Martinsbrod von Semmelteige gebacken, da jedes zehen Pfund hielt. Die Magiſtratsperſonen bekamen eine gewiſſe Anzahl als Deputat; jetzo aber wird es nicht mehr in natura gegeben. Beyde Arten von Semmeln werden folgender Geſtalt verfertiget.

Man bereitet vor dem Einknäten das ſo genannte Hefenſtück. Es werden nämlich Hefen, und vorzüglich Spundhefen von Weißbiere mit Waſſer, welches nach Beſchaffenheit der Witterung einmal wärmer, als ein andermal ſeyn muß, eingerühret; ſodann feines Waizenmehl damit eingemenget, und ein Teig davon gemachet. Dieſes Hefenſtück läßt man zwo Stunden ſtehen, damit es gähret; alsdenn wird es erfriſchet. Es wird nämlich Waſſer, in eben dem Grade der Wärme, wie vorher, darauf gegoſſen, jedoch in größerer Quantität. Wenn z. E. zuerſt zwey Maas, nach der Quantität des Mehls, aufgegoſſen worden, ſo gießt man zum andernmale drey Maas zu. In dieſem Zuſtande bleibt das Hefenſtück etwa zwo Stunden ſtehen; da ſodann, wenn es genug gegohren hat, der Semmelteig, mit Zugießung mehrern Waſſers, eingerühret, und Salz, ſo viel nöthig, hinzugethan wird.

Nicht alle Bäcker aber friſchen ihre Hefenſtücke an, ſondern nur diejenigen, die ihre Semmeln vorzüglich locker und gut backen wollen. Hierauf wird der Teig ausgewirket, bey den Eckſemmeln die Eckchen, und bey den Schichtſemmeln die Scheiben an einander gedrücket, und mit Waſſer geſtrichen, damit ſie keine Rinde bekommen, oder rüſtich werden. Wenn ſie ihre vollkommene Gahre haben, oder wenn ſie ſich genug gehoben haben, wozu wenigſtens eine halbe Stunde Zeit erfordert wird, ſo werden ſie auf dem langen ſo genannten Schlagſchieber eingeſchoben. Der Ofen muß heißer als zu den großen Broden

ten ſeyn. Damit die Semmeln aber nicht unten ſengen, wird der Heerd vor dem Einſchieben gelöſchet; auch muß, ſobald das Holz zur Kohle gebrannt iſt, es vorgezogen werden, außerdem die Semmeln ſonſt ebenfalls geſenget werden. Sie werden im Ofen dicht an einander geſchoben. Auf einen Schieber gehen hier zehen bis zwölf Semmeln, die nur aus zwey Eckchen beſtehen, und wenn ſie auf dem Schieber liegen, vor dem Einſchieben den ſo genannten Zieb bekommen. Es wird nämlich mit einem Inſtrument, das wie das Blatt einer Säge beſchaffen iſt, der Teig in der Oberfläche der Länge nach aufgeritzet, oder nach dem hieſigen Kunſtworte, gehauen, davon die Rinde im Backen aufſpringt, und einen breiten Riß bekömmt. (Aller Orten bekommen die Eckſemmeln nicht den Hieb, welcher dazu dienen ſoll, daß die aufgeriſſene Rinde kraus und knorpelicht backen, zierlicher alſo ausſehen, und beſſer ſchmecken ſoll. Mehr pfleget es aber mit den kleinen runden ſo genannten Milchbrödgen zu geſchehen, daß ſie den Hieb bekommen. Die ſo genannten Franzöſiſchen Brodte ſind auch öfters damit verſehen. Zuweilen geben die Bäcker den Semmeln und Brodten einen Hieb oder Schnitt, wenn ſie beſorgen, ſie möchten im Ofen nicht, aus Mangel genugſamer Gahre, ganz bleiben, und von ſelbſt unordentlich aufreißen. Den ſo genannten Stollen pfleget man, wo ſie gebräuchlich ſind, überall einen langen tiefen Schnitt, der Länge nach, zu geben.)

Die Semmeln können eine gute Viertelſtunde im Ofen bleiben, um vollkommen durchgebacken zu ſeyn, und ſodann wieder ausgezogen zu werden. Wenn der erſte Schuß herausgenommen worden, wird der andere von denen unter der Zeit verfertigten Semmeln eingeſchoben. Denn der Ofen wird, wie die Bäcker ſagen, allezeit doppelt überſchoben. Die Zeilenſemmeln

meln werden jederzeit zum andern Schuſſe genommen, weil der Ofen für dieſe Semmeln zuerſt zu heiß iſt. (Auch die länglichten Roggenbrodte können nicht ſo viel Hitze als die runden ausſtehen, daher ſie entweder früher ausgezogen, oder ſpäter eingeſchoben werden.) Weil die Hitze das erſtemal zu ſtark iſt, ſo geräth der andere Schuß bey großer Bäckerey gemeiniglich beſſer, als der erſte. Durch einen Fehler des Ofens, wenn er zu tief ſteht, und nicht Zug genug hat, kann verurſachet werden, daß er den Grad der Hitze nicht behält, der auf zween Schüſſe erfordert wird, daher die Semmeln, die auf den andern Schuß in dergleichen Oefen gebacken werden, ſchlechter ausfallen. Hingegen geräth das Gebackene oder der Kuchen deſto beſſer, welcher in dergleichen Ofen, nachdem die Semmeln herausgezogen ſind, gebacken wird.

Herr D. Schreber widerſpricht hierauf noch aus Erfahrung dem Herrn **Malouin**, welcher vorgiebt, daß dieſe unſre kleine Weißbrödgen ſchlecht und ungeſund wären, und behauptet mit Recht gegen letztern, es laſſe ſich nicht ſo überhaupt ſagen: dieſe oder jene Art von Brodte iſt ungeſund, wenn es nur nicht in der Zubereitung verdorben iſt, und nicht zur Unzeit genoſſen wird. Einige Aerzte beſchuldigen, ſaget er weiter, das Roggenbrod, und andere das Waizenbrod, daß es Verſtopfungen mache. Allein beyde Arten von Brodte ſind denjenigen Perſonen unſchädlich, die daran gewöhnt ſind, wenn es nur gehörig zubereitet iſt. Friſches oder auch ganz weiches Brod iſt zwar weniger ſchädlich, doch aber auch, beſonders bey ſchwachen Verdauungskräften, nicht zuträglich. Sowohl das Roggenbrod als die Semmeln, die gut gebacken, und einen Tag alt ſind, können nicht mit Grunde für ſchlecht und ungeſund ausgegeben werden.

Aus obiger Beſchreibung nun müſſen diejenigen Hausmütter auf dem Lande, welche ihre Semmelbrocken zu Suppen, ingleichen ihre geriebene Semmel zu Brühen und zum Garniren der Schüſſeln ſich gern in Vorrath halten, und zu dem Ende gut auſtrocknen, erlernen, wie ſie zu ſolchem Zweck einen guten Semmelteig machen müſſen, um daraus recht wohlſchmeckende, theils größere, theils kleinere, Brodte zu machen. Man findet manche Häuſer, welche von ihren ſo genannten Oſter- und Pfingſtbrodten von Waizenmehle ſich auch dergleichen Vorrath bereiten. Allein die Brocken davon haben nie den guten Geſchmack, weil dergleichen Brodte theils mit Milch neben der Bärme oder den Hefen gemachet, theils keine Hefenſtücke, wie von den Bäckern geſchieht, dazu angeleget worden.

Auch in kleinen Städten, wo die Bäcker mit dem Gebackenen oder den Kuchen wenig oder gar nicht umgehen, können Hausmütter den Unterricht nützen, um ihre Kuchen, welche ſie den Bäckern zum Backen hinſchicken, gut backen, und beſonders nicht verbrennen zu laſſen. Und wenn zwar dieſe Kuchen neben dem erſten Schuſſe der Semmeln zum Backen kommen, und frühe genug wieder herausgezogen werden, um ſolchem vorgedachten Verſengen zuvorzukommen; ſo wird doch die anfängliche zu große Hitze den Kuchen niederſchlagen, daß er kloßig und unausgebacken bleibt, wenn er ſchon äußerlich die ſtärkſte Farbe hat. Nach dem abgebackenen erſten Schuſſe der Semmeln werden die Kuchen im Ofen am beſten gerathen.

7) Nachricht vom Schwediſchen Brodte.

Das Schwediſche auf gewöhnliche Art geſäuerte Roggenbrod, wie D. Schreber meldet, und welches

auch auf den Tafeln der Großen des Reichs im Gebrauche iſt, wird dünne aufgetrieben und platt gebacken, beynahe wie die bekannten ungeſäuerten Kuchen der Juden, in der Dicke von einem ſtarken Meſſerrücken, bis zu einem Zolle. In manchen Haushaltungen wird es auf ein halb, und auch auf ein ganz Jahr vorausgebacken. Es leiſtet dieſes harte Brod der Geſundheit beſonders folgende Vortheile. 1) Es machet feſte und geſunde Zähne. 2) Es verurſachet, daß man es und die andern Speiſen, die zugleich mit dieſem Brodte genoſſen werden, gut kauen muß, dadurch die Verdauung erleichtert wird. 3) Man kann ſich nicht ſo leicht damit überladen, als mit weichem Brodte.

Noch iſt eine beſondere Art in Schweden Brod zu backen, welches man ſüßſaures oder halbſaures (Soëtſura Limpor) nennt, und ohne Sauerteige gebacken wird. Die Bereitung deſſelben wird in des Commerzienraths Polhems Unterredungen einer Schwiegermutter und Schwiegertochter, die 1750 in Schwediſcher Sprache gedruckt ſind, und von den unterſchiedenen Arten, wie in Schweden das Brod gebacken wird, handeln, alſo beſchrieben.

Man brauchet dazu ein Viertel (oder hölzernes Faß), das man das erſtemal mit Sauerteige zurichtet; wenn es aber bereits gebrauchet iſt, ſo iſt es zum Backen ohne Sauerteig geſchickt, und zwar je länger man es brauchet, deſto beſſer iſt es. (Vermuthlich wird der Teig nach dem jedesmaligen Gebrauche nicht reine herausgekratzet, daher dieſer an den Stäben oder auf dem Boden des Gefäßes ſitzen bleibende und antrocknende Teig einen Grundſauer abgeben kann, welcher künftig einen neuen, in das Gefäß kommenden Teig, welcher zuerſt nur flüßig und ein dünner Brey iſt, ſich leicht auflöſen, mit dem Teige ſich vereinigen,

und

und ihn in Gährung bringen kann. Mit dem Pumpernickel, dem Brodte der Weſtphälinger, iſt es auch ſo. Man nimmt keinen beſondern Sauerteig dazu; was vom letzten Teigknäten am Backtroge ſitzen geblieben, ſolches dienet beym Einteigen zum Grundſauer.) In dieſes Gefäß gießt man ſiedend Waſſer, und rühret ſo viel Mehl hinein, daß es zu einem dünnen Breye wird; verdecket es, oder bindet es zu, und läßt es eine Nacht über ſtehen. Nachher rühret man abermal etwas Mehl hinein, und wiederholet ſolches nach Gutbefinden noch einigemal, bis der Teig ſo ſtark gähret, daß er überſteigt, weshalb man in das Faß an der einen Seite eine Kerbe machet, (eine Faßdaube etwas ausſchneidet) und in einem untergeſetzten Gefäße den auslaufenden Teig auffängt. Dieſen Teig knätet man mit Mehle aus, und bäckt nach der gewöhnlichen Weiſe Brod daraus. Dieſes Brod iſt auf Reiſen gut, weil es nicht ſchimmelt. Es hat auch die Eigenſchaft, daß es den Durſt löſchet. —

Die Leſerinnen finden an obbeſchriebenen beyden Arten von Schwediſchem Brodte, wie zuvor an dem Ungariſchen, ſolches Brod, welches wegen ſeiner Dauerhaftigkeit gerühmet wird, und dem Schimmel ebenfalls nicht unterworfen iſt.

Von dem dünnen Brodte der Großen in Schweden wird keiner die Sache in Zweifel ziehen, da ſolches in unſern ländlichen Haushaltungen eine ſattſam erprobte Sache iſt, daß ganz dünne hartgebackene Kuchen Jahre lang dauren können.

Die Schweden können bey dieſer Art zu backen in der That viel Holz ſparen, indem jede Haushaltung in Zeit von drey bis vier Tagen auf ein halbes Jahr Brod backen, und den Ofen hiebey nicht darf kalt werden laſſen; welches denn gewiß an die drey Theile des Holzes und noch mehr, gegen unſre Art zu backen

erſparet; wenn nämlich, und zwar nicht täglich, immer ein kalter Ofen dazu beſonders aufgeheizet werden muß. So iſt auch zu glauben, daß man von einem einzigen Heizen des Ofens an die drey bis vier Schüſſe ſolches dünnen Brodtes nach einander in der Geſchwindigkeit ausbacken könne. Denn Kuchen eines Meſſerrückens dicke brauchen keine halbe Viertelſtunde im Ofen zu ſtehen, und vor dem Einſchieben des erſten Schuſſes würde man wohl gar, wie es die Bäcker bey ihren Semmeln thun, den Heerd löſchen müſſen, um die äußerſt dünnen Brodte nicht zu verſengen, welches alles denn die erſte Probe belehren würde.

Hier zu Lande, wo das Holz ſehr knapp wird, wäre es in der That ſehr rathſam, dieſe Schwediſchen Brodte zu backen, und ſolche, nachdem unſre gewöhnliche Brodte gahr und herausgezogen worden, in den Ofen erſt zu ſchieben; indem der Heerd noch heiß genug ſeyn würde, wenigſtens einen Schuß von Schwediſchen Brodten zu backen.

Dieſe Schwediſchen Brodte könnten, nachdem ſie nach dem Backen völlig kalt geworden, in Gefäßen, als Tonnen, Kiſten u. ſ. f. verſchloſſen, und wider Mäuſe und Ungeziefer verwahret werden. Man hätte aber an dieſen geſäuerten Brodten recht gutes Suppenbrod, welches in den Suppen recht wohl aufgeht. Es nimmt der Geſindetiſch jährlich viel Geſindebrod hinweg, und wenn ſolches nicht altbacken genug iſt, ſo läuft es in den Suppen gar nicht auf; weshalb denn eine deſto größere Menge eingebrocket werden muß, damit die Suppen, ſo zu ſagen, nicht allzu nackend ſeyn mögen. Auch Familienſuppen können mit dieſem Schwediſchen Brodte verſetzet werden, wenn es uns dabey um den Zierrath weniger als um die Geſundheit zu thun iſt. Denn allemal haben wir nicht altbackenes Brod, und von neubackenem Brodte haben wir nicht

recht geſunde Suppen, indem die Brocken davon kloßig oder klitſchicht werden. In Anſehung der Zierlichkeit bey Familienſuppen müßten wir etwas nachlaſſen, indem das Schwediſche Brod freylich nicht wohl in Würfel geſchnitten werden kann, wie es die Mode bey unſern Suppenbrodten mit ſich bringt. Die Schwediſchen Brodte können nicht in gewiſſe Formen geſchnitten werden. Man bricht ſie klein, und ob ſie zwar klein genug können gebrochen werden, ſo werden es doch keine gleiche Theilchen. Aber wenn man einmal weis, daß es Brocken vom Schwediſchen Brodte ſind, ſo iſt es denn einmal ſo die Mode, und wenn ſie einmal die eingeführte iſt, ſo befremdet ſie nicht mehr.

Eine andre Frage aber iſt es, ob wir unſre dicke Brodte abſchaffen, und ſolche mit den Schwediſchen dünnen Brodten verwechſeln ſollten. Die meiſten unter uns klagen bereits im vierzigſten Jahre, und noch wohl darunter, über böſe und anbrüchige Zähne. Dieſen würde alſo mit ſo hartem Brodte nicht gedienet ſeyn. Unſre Kinder müßten dazu gewöhnet werden. In Anſehung des Geſchmackes iſt aber auch noch eine Frage übrig. Wenn dieſes Brod ungeſäuert wäre, ſo würde deſſen Geſchmack bey der Härte und der langen Dauer weniger gut ſeyn. Da es aber geſäuert iſt, ſo iſt derſelben Geſchmack ſo mittelmäßig. Allein unſre Deutſche hausbackene dicke Brodte, wenn ſie nämlich mehr ſchwarz und ſauer, als weiß und ſüße ſind, haben doch, wie ich ſolches ſelbſt verſuchet, einen weit vortrefflichern Geſchmack, wenn ſie ſchon altbacken, ſehr alt, aber doch nicht ganz trocken ſind. In Suppen aber haben die Schwediſchen Brodte einen Geſchmack, mit dem wir vollkommen zufrieden ſeyn können, weshalb ſie dem Mittelmanne bey Familienſuppen gar wohl angeprieſen werden.

Die andre Art des obbeſchriebenen Schwediſchen ſo genannten ſüßſauren Brodtes habe ich noch nicht ſelbſt verſuchet. Die Beſchreibung ſaget nicht, ob dieſe Art von Brodten dicke oder dünne gebacken werden. Sollten ſie ſo dicke, als die Deutſchen hausbackenen Brodte gebacken, dem Schimmel nicht unterworfen ſeyn, wie ſolches von dem Ungariſchen Brodte gerühmet, und vermuthlich deſſen beſonderem Ferment zugeſchrieben wird, ſo wäre dieſe Art von ſüßſauren Brodten aller Empfehlung gleichfalls werth; und es wird ſich ſchon eine oder die andre Hausmutter durch das Leſen obiger Beſchreibung bewegen laſſen, davon einen Verſuch zu machen. Sie würde aber, wenn der Verſuch mit der Erwartung übereinkömmt, auch Sorge tragen, daß das Publicum davon Nachricht bekäme. Gemeinnützige Entdeckungen werden von edelmüthigen Seelen nicht geheim gehalten. Und wie kann man dem ökonomiſchen Publicum einen beſſern Dienſt erzeigen, als wenn man den Haushaltungen bewähren kann, wie ein geſundes, wohlſchmeckendes, lange daurendes, und nicht ſchimmelndes Brod zu backen ſey. Lernten wir noch Brod backen, welches ſeines Alters halber nicht ſchimmelt, und doch nicht ganz hart und dünne iſt, ſondern ſeine gewöhnliche Dicke hat, ſo gereichte dieſe Entdeckung ſehr zur Holzerſparniß. Um des Schimmelns halber darf man bey uns zur Sommerszeit nicht allzu viel Brod auf einmal backen. Wüßten wir aber eine Brodart, welche ihrer beſondern Zubereitung halber nicht ſchimmelt, ſo können wir deſto mehr im Sommer backen, und nächſt dem Holze erſparen wir auch Zeit und Mühe. Denn wir könnten an einem Tage, ſtatt einmal zu backen, zweymal backen, und allemal ſolche Tage wählen, an welchen keine dringende Arbeiten oder Abhaltungen vorfallen.

Die

Die Leſerinnen aber werden ſehr aufmerkſam geworden ſeyn, da ſie bey Durchleſung der Beſchreibung von der Bereitung der dünnen Schwediſchen Brodte gefunden haben, daß ſolche feſte und geſunde Zähne machen ſollen. Linnäus ſelbſt verſichert dieſes, und ſaget: die Bauern bekommen während der Feyertage, da ſie vierzehen Tage lang nichts anders als weiches Brod eſſen, wankende und lockere Zähne. Ja Leute, die ſtets weiches und geſäuertes Brod eſſen, haben meiſtentheils unreine und faule Zähne. Siehe H. M. B. II. S. 269.

Es iſt zu glauben, daß dieſes ſo ganz allgemein wahr nicht ſeyn könne. Denn wir ſehen unter unſern Deutſchen Bauern dieſes ganz anders. Sie eſſen kein dünnes hartes Schwediſches Brod, ſondern geſäuertes dickes, und die allermeiſten, altbackenes Brod, da in vielen Gegenden der Holzmangel nicht verſtattet, daß ſie um den andern, dritten, oder vierten Tag u. ſ. f. backen können, um ſehr oft friſches neubackenes Brod zu haben. Die allermeiſten Bauern hieſiger Gegend backen alle zwey bis drey Wochen, und darüber, nur einmal. Es ſind mir einige bekannt, die öfter backen können, und es auch thun. Letztere haben aber doch auch ſo wenig wackelnde Zähne als erſtere, obgleich jene mehrern andern Leibeskrankheiten ſich dadurch blos ſtellen. Unſre Bauern haben gemeiniglich weißere und dauerhaftere Zähne als der Mittelſtand. Dieſer ißt mehr und öfter friſches weiches geſäuertes Brod als der Bauerſtand. Ich glaube aber, daß ſchlechte Zähne ſo oft eine mittelbare als unmittelbare Folge von ſtäts gegeſſenem friſchen Brodte ſeyn können, da letzteres doch keine ſo gute Nahrung geben kann, als altbackenes Brod.

Ein Arzt an einem Orte bey Amſterdam, ſchreibt D. Manetti, wo die meiſten Einwohner Bäcker ſind, welche

welche alle Tage Brod backen, und in die Stadt liefern, bemerkte mit großer Verwunderung, daß die mehreſten Einwohner daſigen Orts, nicht mit wackelnden Zähnen, aber mit Schwäche des Magens beladen waren. Als er die Urſache hievon unterſuchte, wurde er gewahr, daß es daher käme, weil alle Leute warmes Brod mit Butter beſtrichen, zu eſſen, und alle diejenigen, die zu ihnen kamen, damit zu bewirthen pflegten. Zu Halle in Sachſen hatten vier junge Leute Brod gegeſſen, welches kaum aus dem Ofen gekommen war; und zwar, weil ſie lange nichts zu ſich genommen, in ziemlicher Menge: worauf drey von ihnen in einer Stunde, und der vierte etwas ſpäter ſtarb, wie ſolches aus der 159ſten Beobachtung der 2ten Decurie im 4ten Jahre der Ephemeridum Acad. N. C. zu erſehen iſt. Die Induction des Linnäus, daß die Schwediſchen Bauern von dem friſchen weichen Brodte wackelnde Zähne um die Feyertage herum bekommen, wird vermuthlich auch von warmen friſchen Brodte zu erklären ſeyn. Entweder die Bauern in Schweden, als ungleich ärmer wie die unſrigen, wiſſen ſich nichts anders zu gute zu thun, als bey dem Ueberfluſſe ihres Holzes ſich um den zweyten oder dritten Tag friſch Brod zu backen, und es warm zu eſſen, oder ihr Brod ſich aufzuwärmen, und gar nicht kalt zu eſſen. Es iſt vielleicht ihre einzige Speiſe. Denn in ſolchem Zuſtande erweichet heißes Brod die Knochen, wie wir wiſſen, daß die Künſtler, welche das Elfenbein, den ausnehmend harten Zahn des Elephanten, erweichen und bearbeiten wollen, ſolchen in warmen Brodte zubereiten und weich machen. Heißes Brod machet alſo die Zähne weich, und beſtändig friſches Brod gegeſſen, kann böſe Säfte erzeugen, daß die Zähne davon nicht gut genähret und erhalten werden können. Denn die Knochen des menſch-

menſchlichen Leibes empfangen, ſo lange ſie geſund ſind, auch ihre Nahrung aus den feinſten Säften unſers Körpers. Es erfolgt daher eine mittelbare Zerſtörung derſelben, wenn wir unſern Leib mit ſchlechten Nahrungsmitteln abſpeiſen. Wo unſre Bauern altbackenes Brod eſſen, da fehlet es ihnen, wie vorgedacht worden, gar nicht an guten Zähnen. Man kann ihr altbackenes Brod aber eben nicht hart nennen, weil ſchwarzes ſaures Roggenbrod, dergleichen doch das meiſte Brod unſrer Bauern iſt, nicht allzu hart wird; indem es nicht ſo austrocknet, als das weiße Brod. Vielleicht eſſen auch die Schwediſchen Bauern mit dem warmen Brodte zugleich Milch. Dieſe frißt, wie Galenus ſagt, auch die Zähne an.

Wenn doch aber auch die Großen in Schweden ſo gute Zähne haben ſollen, ſo machet es wohl das harte Brod allein nicht aus, und mich deucht, wir kommen noch näher zur Quelle, wenn wir die Art zu eſſen, ſo wie ſie in Schweden üblich iſt, mit der unſrigen vergleichen. Nathanael Wraxhall, ein Engländer, war vor einigen Jahren in Schweden, und hatte bey vielen Großen des Reichs gegeſſen, die er überaus wegen ihrer Gaſtfreyheit vor andern Nationen rühmet. Aber er tadelt es, daß man alle verſchiedene Gerichte, die man bey uns und in England nach und nach bringt, auf einmal aufſetzet, dergeſtalt, daß alles kalt gegeſſen werden muß. Und dieſes iſt wohl die Haupturſache, daß die Schweden ſo gute Zähne haben.

Unſre warmen Speiſen verbrennen uns nach und nach die blos ſtehenden Knochen unſers Mundes, daß ihre ſubtileſte Canäle unfähig werden, aus dem Körper Nahrung mehr einzunehmen; folglich ein- und ausgehen müſſen. Ich habe es im Mittelſtande ſehr gefunden, daß die Töchter des Hauſes, die der Küche

vorſtehen müſſen, am erſten die Vorderzähne verlieren, welches von dem Koſten der zu heißen Speiſen in der Küche herkömmt. In einer großen Stadt in Deutſchland iſt faſt alles junges Frauenzimmer ohne Vorderzähne; es kömmt gar nicht in die Küche, es trinkt aber zu vielen Thee, und hat dazu Candiszucker im Munde. Thee und Kaffee mit Zucker thun den Zähnen Abbruch, indem der Zucker was Aetzendes an ſich hat. Unſre warmen Speiſen bey Tiſche kommen dazu, daher die ſchlechten Zähne des Mittelſtandes. Wollten wir bey unſern warmen Getränken und Speiſen, als keine junge Perſonen mehr, noch anfangen, Schwediſches hartes Brod zu eſſen, um die Zähne daurend zu machen, wir würden ſie aufs geſchwindeſte zu Grunde richten. Man ſieht dieſes an Tabacksrauchern, die ſich gewöhnt haben, ihre thönerne Pfeifen beſtändig zwiſchen den Zähnen an einem einzigen Orte zu halten. Ohne in die Tabackspfeife zu beißen, ſind die Zähne, wo ſie immer ruhet, bis zur Hälfte abgenutzet, und weit kleiner, als die daneben ſtehenden Zähne. Eben ſo würde das beſtändig harte Brod unſre Zähne mehr abnutzen als erhalten. Unſre Kinder aber mögen ſich an Schwediſches Brod gewöhnen, wenn ſie ſich zugleich heißer Speiſen und Getränke, und mit letztern auch des Zuckers, enthalten wollen. In Schweden wird aus Kaffee auch ſo viel nicht gemachet als bey uns; man hält es daſelbſt eher und mehr mit gutem Biere und auch wohl einem Glaſe Branntwein. Und wenn das dortige vornehme Frauenzimmer Thee oder Kaffee trinket, ſo nimmt es dieſe Getränke nicht ſonderlich warm, da man einmal an kalte Speiſen und Getränke von Kindheit an ſich gewöhnet, und an warmen Speiſen und Getränken weniger Geſchmack findet.

7) Die

7) Die Bereitung des Zwiebacks.

In manchen Haushaltungen wird Zwieback von dem allerſchwärzeſten Roggenmehle gebacken, um ſich deſſelben zu den ſo genannten Schwarzbrodtorten zu bedienen, als welche Torten nicht nur zu dem allergeſundeſten Backwerke, ſondern auch unter das ſchmackhafteſte zu rechnen ſind. Denn keine Torte hat einen ſo kräftigen Geſchmack als dieſe.

Soll aber dieſes ſo geachtete Backwerk im beſten Geſchmacke ſeyn, ſo muß man kein Mittelmehl dazu nehmen. Getrockneter Pumpernickel thut in dieſen Torten eine vortreffliche Wirkung, welcher dazu klein geſtoßen wird. Da aber ſolcher nicht überall immer zu bekommen iſt, (in Berlin wird er auch gebacken) ſo nimmt man von dem gröbſten Roggenmehle, bäcket daraus Zwiebacke, hebet ſie Jahre lang auf, und ſtößt ſie zum Gebrauche für Torten klein, worauf das Zerſtoßene durchgeſiebet wird, um keine grobe Stücken darunter zu bringen.

Man kann aber auch der Zwiebacke von groben Roggenmehle ſich bedienen, um eine oder die andre Familienſuppe davon zu machen. So ſchicken ſie ſich unter andern zu der im erſten Bande der H. M. beſchriebenen ſo genannten Bettelmannsſuppe, als einer, von Kennern ſehr geachteten, kräftigen Suppe gar wohl. Zu dieſem Zwecke muß man den Zwieback in mäßige Stücken zerklopfen, und in Waſſer allmälig aufſieden laſſen, worinn ſie denn ſehr auflaufen, und wenn man will, zu einem dünnen Brey zerrühret werden können.

Auch auf Reiſen kann man dieſen Zwieback bey ſich führen, und D. Schreber verſichert, dergleichen zehenjährigen, für die Preußiſche Armee gebackenen,

geſehen zu haben, welcher ſeines Alters ungeachtet noch einen guten Geruch und Geſchmack gehabt hat.

Der Teig zum Zwieback muß etwas feſter als zu dem gewöhnlichen Brodte geknätet werden. Man thut am beſten, wenn der Teig ſeine Zurichtung erhalten, nur kleine Brodte, ſo groß als ein kleiner Teller auszuwirken. Sind dieſe kleinen runden Brodte, wenn man nicht lieber länglichte machen wollen, gut aufgegangen, ſo werden ſie in den Ofen geſchoben und gahr gebacken. Hierauf werden ſie herausgezogen, nach der Queere mitten von einander geſchnitten, und wieder in den Ofen geſchoben, und ſo lange darinn gelaſſen, daß ſie beym Wiederherausziehen hart, und völlig ausgetrocknet ſeyn. Nach dem Erkalten läßt man ſie noch einige Tage im Hauſe ſtehen, worauf ſie eingepacket, und wider Mäuſe und Ungeziefer verſchloſſen werden.

Es ſind im zweyten Bande der H. M. S. 167. Vorſchriften zu Bereitung einiger Arten Zwieback vom Waizenmehle gegeben worden, welche in etwas von dem ſo genannten Bäckerzwiebacke, ihrer Bereitung nach, abgehen; daher ich dieſen Artikel mit der Beſchreibung des ſo genannten Bäckerzwiebacks von D. Schrebern beſchließe.

Man nimmt zum Hefenſtücke etwa ein halb Nößel gute Weißbierhefen, und ein Nößel laulichte Milch, nach Leipziger Maaße, welches binnen 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden, ſeine Reife bekömmt. Alsdenn thut man eine Mandel Eyer, ein Pfund zerlaſſene Schmelzbutter, reichlich gewogen, und Zucker, höchſtens $1\frac{1}{2}$ Pfund zu dieſer Maſſe, welche zu einem feſten Teige gemachet, und durchgearbeitet werden muß. Hiernächſt wird der Teig in die Forme gebracht, die der Zwieback bekommen ſoll, und auf Bleche geſetzet. Innerhalb einer halben bis drey viertel Stunden be-

kömmt er ſeine gehörige Gahre. Man giebt dem Teige theils eine runde, theils eine länglichte Forme. Bey dieſer wird eine ſo genannte Länge vom Teige gemachet, dieſelbe etwas breit gedrückt, und abgebacken; alsdenn wenn ſie verkühlet iſt, in gleiche Stücken zerſchnitten, und zum andernmale in den Ofen geſchoben, und darinn geröſtet, oder nach dem gebräuchlichen Kunſtworte, abgetrocknet. Bey dem Zwiebacke, dem man eine runde Forme geben will, wird ungefähr 3 Loth Teig genommen, mit der Hand aus einander getheilet, ausgewirket, etwas breit gedrückt, und über einander geleget. Wenn er ſeine Gahre hat, wird auf gleiche Art, wie bey vorigem, damit verfahren. Er wird nämlich abgebacken, und wenn er verkühlet iſt, zum andernmale abgetrocknet. Der Ofen muß zum Zwiebacke nicht zu heiß ſeyn, weil der Zucker, von welchem er braun wird, ſonſt verurſachet, daß er ſchwarz würde. Man kann klar geriebene Zitronſchale oder Anis hineinthun: Einige thun auch Mandeln, Zimmt und Kardemomen hinein. Er kann, wenn er von Würmern befreyet bleibt, Jahr und Tag aufbehalten werden. Die wegen dieſer Art von Zwiebacke berühmteſten Städte in Sachſen ſind, außer Dresden und Leipzig, Weißenfels, Torgau und Merſeburg. Der Weißenfelſiſche und Torgauiſche, welcher in dünnen Scheibchen beſteht, und von der Zitrone einen angenehmen Geſchmack hat, wird auch auswärts verſendet.

D. Die Beſchaffenheit des Waſſers zum Brodbacken.

Es iſt aller Erfahrung gemäß, daß ſchlechtes Waſſer kein gutes Brod gebe, und man hat einen ziemlich richtigen Beweis von der Güte des Waſſers,

wenn der damit eingemengte Teig bald ſeine Zurichtung erhalten kann, und nicht allzu lange die Säuerung deſſelben zurückhält. Manetti ſaget, daß das Brod von Prato, wo das Waſſer vollkommen iſt, auserleſen und beſſer, als das zu Florenz ſey. In Paris, ſaget er ferner, hat man kein ſo gutes und ſchönes Brod als das, ſo von Goneſſe dahin kömmt, und ob man gleich zu verſchiedenenmalen es nach ſelbiger Art zu machen verſuchet hat; indem man ſogar dortige Bäcker nach Paris kommen laſſen, und das nämliche Mehl von Goneſſe dazu genommen hat; ſo hat man es doch dahin nicht gebracht; ſo wie es auch in Florenz nicht gelungen iſt, den Geſchmack und die Schönheit des Brodtes aus Prato zu treffen.

Malouin, der ſonſt das Pariſer Brod rühmt, und behauptet, man backe in Paris gutes Brod, ſetzet doch hinzu: es ſey kein Zweifel, daß es noch beſſer ſeyn würde, wenn man beſſeres Waſſer dazu nähme. Die Güte des Pariſer Brodtes komme eigentlich aber mehr von der Güte und Einmengung des Mehles, welches die Bäcker gebrauchen, wie auch von ihrer Geſchicklichkeit beſonders bey Zubereitung des Sauers her. Eben dieſer Naturforſcher ſaget, daß das Brunnenwaſſer (in Paris nimmt man aber dergleichen zum Backen, nachdem man es zuvor filtriret hat), vornehmlich in den bewohnteſten Theilen der Stadt, nicht rein ſey, weil das Erdreich, worauf bevölkerte Städte ſtehen, animaliſche Materien an ſich zieht, welche ihre Fäulniß den Brunnen in dieſen Theilen der Stadt mittheilen.

Man muß das Waſſer zum Teigmachen für das beſte halten, das man zum Trinken gut hält; welches nicht nur dem Geruche, ſondern auch dem Geſchmacke nach rein iſt.

Wei-

Weiches Waſſer iſt dem harten beym Brodbacken völlig vorzuziehen. Und erſteres iſt in der Küche davon beſonders bekannt, daß ſich die Hülſenfrüchte leicht darinn kochen laſſen, ſo wie die Seife auch von weichem Waſſer bald aufgelöſet wird, ohne daß letzteres gerinne, ſchleimicht werde, und ſich die Seife auf den Boden ſetze. Das weiche Waſſer dringt beſſer ein, als das harte, in die verſchloſſenen Mehltheilchen, trennt ſie geſchwinde, und machet daher, daß der Teig geſchwinder und gleicher aufgehen kann.

Fließendes Waſſer, oder durch Röhren aus reinen Bächen und Quellen abgeleitetes Waſſer, auch ſonſt gutes weiches Brunnenwaſſer, iſt dem stilleſtehenden Waſſer bey weiten vorzuziehen, und vorgeprieſener Malouin ſaget, die beſten Sorten von Waſſer ſind die, welche im Sommer ſehr kalt, im Winter warm ſind, und des Abends kälter zu ſeyn ſcheinen als des Morgens. Iſt ein Waſſer im Sommer ſehr warm, und im Winter kalt; ſo iſt es ein Zeichen, daß es ſchlecht iſt.

Wollte man an einem Orte, aus völliger Ermangelung des guten Waſſers, Regenwaſſer auffangen, und es zum Teigmachen gebrauchen, ſo hat man zu wiſſen, daß es nur im Frühlinge und Winter gut ſey, im Sommer und Herbſte aber gar nicht tauge. Und das Schneewaſſer, ingleichen Waſſer von aufgethauetem Eiſe, enthalten harte und kalte Theile, welche das Brod weniger gut werden laſſen. Dieſes erfahren diejenigen beſonders zur Winterszeit in unſern Gegenden, welche ihr Waſſer aus ihnen nahe gelegenen kleinen Bächen ſchöpfen. Wenn von anliegenden Anhöhen, bey Thauwetter, das geſchmolzene Schneewaſſer ihre Bäche überfüllet, und zu ſolcher Zeit Waſſer zum Knäten daraus genommen werden muß: ſo geht der Teig davon langſamer auf, das Brod bäcket

nicht gut aus, indem es größere und ungleichere Augen als ſonſt bekömmt.

Hat man in ſeiner Nähe kein anderes Waſſer, als hartes, deſſen man ſich zum Teigmachen bedienen muß, ſo machet man es milder und verbeſſert ſeine ſchlechte Eigenſchaft, wenn es nahe an den Grad des Siedens gebracht, und über Kleyen, je mehr je beſſer, ausgegoſſen und durchgeſeiget wird. Dieſes geſchieht am beſten in einem großen Korbe, in welchem ein etwas loſes leinenes Tuch untergebreitet worden, um das Waſſer, und keine Kleyen, durchzulaſſen. Dieſes von Kleyen abgeſeihete Waſſer giebt überdem dem Brodte einen ſehr kräftigen Geſchmack, wie überhaupt die groben und ſchwarzen Brodte deshalb ſo kräftig riechen und ſchmecken, weil die Kleyen unter dem Mehle dazu ganz, oder zum Theil darunter, wie z. E. unter dem Pumpernickel, gemahlen worden. Chomel will ſogar ſagen: Wenn das Brod mit dem abgeſottenen Waſſer von ſo viel Kleyen abgeſondert worden, als von der nämlichen Menge Mehls, das man verbacken will, eingemenget wird; nachdem man ſolches Waſſer vorher durch ein Tuch geſeihet hat: ſo gewinnt das Brod mehr Beſtand, und vermehret ſich beynahe um ein Viertheil. Dieſes haben wir aber von unſern Kleyen nicht in ſolcher Maaße uns zu verſprechen. Denn man unterſcheidet in Frankreich fette Kleyen von todten Kleyen. Erſtere haben noch Mehl bey ſich, letztere aber ſind vom Mehle gereiniget, oder wie wir hier zu Lande ſprechen, ausgemahlen. Chomel kann daher Recht haben, wenn er fette Kleyen verſteht. Bey uns werden gewöhnlicher Weiſe nur einerley Kleyen gemachet. Man machet keine fetten Kleyen, und die Grieskleyen, d. i. ſowohl die beym Schrotgange von Gries abgeſiebte Grieskleyen, als auch die beym zweyten und dritten Griesgange aus dem Beutel

fallende

ſallende Kleyen werden wieder aufgeſchüttet, und Mehl daraus gemachet. Die vom Mittelmehle übrigen feinen Kleyen aber ſchüttet man zum ſchwarzen Mehle auf. Was man aber zuvor aus eigner Erfahrung von dem abgeſeiheten Kleyenwaſſer geſaget hat, wenn es zum Einteigen gebrauchet wird, nämlich daß das Brod davon kräftig ſchmecke, mithin auch mehr nährend ſey, ſolches kömmt daher, daß die Kleyen mehr Oel und Salz, als der übrige Theil des Korns bey ſich führen, ſo wie ſolches durch richtige Verſuche geſchickter Naturforſcher längſtens erprobet iſt.

Daß kein kaltes Waſſer zum Einteigen, ſondern laulichtes genommen werden müſſe, iſt bereits oben bemerket worden. Iſt das Waſſer zu warm genommen, ſo erhält das Brod nicht nur weniger Geſchmack, ſondern das weiße Mehl wird auch nebſt dem Brodte davon röthlicht, und erhält eine zu ſtarke Rinde; der Teig verſauert, und das Brod, oder die Rinde deſſelben, reißt auf. Iſt hingegen das Waſſer kalt, ſo kann das Mehl nicht recht aufgelöſet und darauf zu einem guten Teige verbunden werden. Der Teig wird zu ſchwer, und giebt nur halb gegangenes Brod. Inzwiſchen ſchadet doch die Kälte des Waſſers weniger, als die zu große Wärme deſſelben. Das Waſſer aber muß, bey dem Wärmen am Feuer, gar nicht dem Grade des Siedens nahe gekommen, ſondern nur laulicht ſeyn.

Gekochtes, und darauf zur Laulichkeit zurückgekommenes Waſſer, taugt auch nicht zum Brodbacken, indem vielfältiger Erfahrung gemäß der Teig davon nicht gut geht, nicht ſäuret, und ſchliffichtes Brod giebt. Zum Einſäuren aber kann man das Waſſer mehr laulicht nehmen, als zur folgenden Bereitung des Teiges.

Was aber die Menge des Waſſers anbetrifft, davon läßt ſich das Allergenaueſte nicht angeben, da einige Mehlſorten mehr, andre weniger, erfordern. Auch kömmt es hiebey ſehr auf die Durcharbeitung des Teiges an, da durch eine ſtärkere Bearbeitung deſſelben mehr Waſſer hineingebracht werden kann.

Malouin ſpricht: das Waſſer, welches man zu Verfertigung des Sauerteiges (oder zum Einſäuren, wie man es auf dem Lande hieherum nennt, und wenn man den Teig, wie die Bäcker, anfriſchet, ſolches ganze Geſchäffte auch darunter begreift) nimmt, verhält ſich noch nicht zu dem Mehle, wie 10 zu 15. Man thut in Frankreich weniger Waſſer in den Sauerteig, weil man denſelben viel feſter machet, als den Teig zum Brodte. Im Gegentheile nimmt man im Verhältniß mit dem Mehle, wenn man nämlich den Teig zum Brodte, beſonders zum weichen Brodte knätet, mehr Waſſer, als das Verhältniß 10 zu 15 austrägt. Das Verhältniß des Mehles zum Waſſer 10 zu 15, ſaget er ferner, iſt auch überhaupt zu verſtehen, wenn man das ganze Waſſer und das ganze Mehl rechnet, was zum Sauerteige und zum Brodteige zuſammen genommen worden iſt. Und überhaupt findet dieſes Verhältniß nicht bey allen Brodten ſtatt. —

Wenn unſre Bäcker mehr Waſſer gießen, als ſolches beym Hausbacken geſchieht, um lockeres, und zu ihrem Profit deſto mehr wiegendes Brod herauszubringen, ſo iſt es uns in den Haushaltungen mehr um gutes, wohlſchmeckendes und wohlſättigendes Brod zu thun, und man hat nach mancherley Verſuchen gefunden: daß bey altem wohlgetrockneten, und ſeines Kerns nicht entnommenen Mehle, auf 8 Pfund Mehl 5 Pfund Waſſer, und auf 16 Pfund Mehl 11 Pfund Waſſer gegoſſen werden können. Man

thut

thut ſehr wohl, daß man die Sache nicht beym Mehle aufs Gemäße ankommen laſſe, da ſolches trügt; indem das Mehl bald lockerer bald feſter ins Maas kommen kann. Mit dem Waſſer hingegen kann man wohl aufs Maas gehen, wenn deſſen Inhalt uns dem Gewichte nach einmal bekannt iſt.

E. Hefen, oder Bärme, ein gewöhnliches Gährungsmittel.

Außer dem gewöhnlichen Sauerteige von Mehl ſind noch andere Gährungsmittel, welche beym Brod- und Kuchenbacken gebrauchet werden, die man, da ſie keine rechte ſaure Gährung hervorbringen, ein ſüßes Ferment nennen kann. Dieſe ſind, Bierhefen oder Bärme, Weinhefen, Brannteiwein, Zucker, Honig oder Honigwaſſer, Eyer und vornehmlich Eyerdotter. Sie machen den Teig locker, mürbe, und zum Theil ſehr aufgehend. Die Bierhefen oder die Bärme hat unter dem ſüßen Fermente den Vorzug, und es iſt bekannt, daß man ſich derſelben zu den Semmeln, vielen Kuchen, auch zum Theil zum Roggenbrodte mit bediene.

Man theilet aber die Hefen, in Ober- oder Spundhefen, welche bey der Gährung des Bieres oben ausgeſtoßen werden, und in Unter- oder Stellhefen, welche ſich am Boden des Gefäßes, darinn das Bier gähret, ſetzen. Die Oberhefen ſind leichter, fetter und reiner als die Unterhefen. Jene werden daher nur zum Backen gebrauchet, weshalb ſie auch Backhefen genannt werden. Unterhefen machen nur ſchlechte Waare, und D. Schreber ſaget, es gehöre für das Amt der Polizey, eine ſolche Sudelbäckerey, die einen Ekel vor dergleichen Waare erwecken kann, zu verhüten, da von Verfälſchern Unterhefen unter die

Spundhefen nicht nur, ſondern auch wohl die ſo genannten Ausſpülehefen, oder die Grundhefen von den Fäſſern, wovon das Bier abgezapfet worden iſt, gemiſchet werden.

Die Hefen vom Weißbiere ſind beſſer als vom Braunbiere. Jene aber werden eher ſauer als dieſe, und müſſen daher früher verbrauchet, oder aufgetrocknet werden. Man hält aber die Hefen denn für gut, wenn ſie friſch, rein, leicht, kräftig riechend, nicht ſauer, und von einem guten Geſchmacke ſind.

Die flüſſigen Hefen ſind in ſo fern den getrockneten vorzuziehen, daß ſie geiſtiger, kräftiger und wirkſamer ſind, den Teig eher aufgehend zu machen.

Da man aber des Sommers nicht immer friſche Hefen haben kann, und ſaure den Teig verderben, ſo muß man zum Auftrocknen derſelben, beſonders auf dem Lande, ſeine Zuflucht nehmen. Man ſchüttet nämlich friſche Hefen oder Bärme auf ein reines leinenes Tuch, daß die wäſſerigten Theile ablaufen, und läßt ſie nach und nach trocknen. Einige vermeynen noch beſſer zum Zweck zu kommen, wenn ſie die Hefen in kleine leinene Beutelchen binden, ſolche in Aſche legen, und davon die Feuchtigkeit ausziehen laſſen, die ausgezogene Hefen ſodann in Theeköpfgen auf den Ofen ſetzen, dieſe umkehren, und die kleinen Küchlein völlig auf Papier trocken werden laſſen.

Sollen die trocknen Hefen inwendig gut getrocknet ſeyn, ſo müſſen die Finger, wenn man ſie drückt, nicht durchdringen; ſie müſſen zerbrechlich ſeyn, und ſich, ohne Krümchen zu geben, brechen laſſen. Sie müſſen gelb ausſehen, und ein wenig ins Bräunlichte fallen. Sie taugen nichts, wenn ſie ſchwarz an Farbe, und bitter an Geſchmacke ſind. Die trocknen Backhefen probiret man alſo: Man läßt etwas von denſelben in heißem Waſſer auflöſen. Von dieſen aufgelö-

ſten

ſten Hefen gießt man etwas in ſiedendes Waſſer. Wenn ſie denn von dem Boden aufſteigen, und auf der Oberfläche des Waſſers ſchwimmen, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie gut ſind. Fallen ſie aber zu Boden, und bleiben unten liegen, ſo taugen ſie nichts. Man probiret auch die friſchen oder flüſſigen Hefen auf ähnliche Art. Man läßt einen oder ein paar Tropfen in ſiedendes Waſſer fallen. Sind die Hefen gut, ſo bleiben ſie oben, und gerinnen wie Fett im kalten Waſſer; ſind ſie aber untauglich, ſo ſinken ſie unter.

Man hat noch ein Mittel, deſſen man ſich bedienet, wenn die friſchen Hefen ihre Kraft verloren haben, zu erfahren, ob ſie noch zu gebrauchen ſind oder nicht. In eine Dresdner Kanne Hefen thut man zwo Eßlöffel voll Branntwein, klaren Zucker, ſo viel als die Größe zweyer Haſelnüſſe beträgt, und zwo Löffel voll Waizenmehl. Dieſes rühret man in die Hefen, und ſetzet ſie an einen warmen Ort. Wenn die Hefen nicht ganz verdorben ſind, ſo wird bald eine Gährung darinn entſtehen, ſie heben ſich, müſſen aber bald verbrauchet werden. Sind ſie aber ganz verdorben und untauglich, ſo gehen ſie gar nicht.

Da man ſich in Frankreich neben dem Sauerteige auch der Hefen zum weißen Brodte bedienet, und in Paris beſonderes Bier für die Bäcker brauet, ſo hat man an den davon kommenden Hefen zum Brodbacken doch noch nicht genug, ſondern läßt zweymal die Woche noch Bierhefen aus Flandern und Piccardie nach Paris bringen, und zwar gemeiniglich trockene, weil ſie unterweges nicht ſo leicht verderben und verfälſchet werden können, als die flüſſigen Hefen.

Man ſetzet aber in Frankreich deshalb Hefen zu dem Sauerteig, weil ſie die Gährung des Teiges beſchleunigen, und einen Teig geben, der leicht durchzuarbeiten iſt. Und wie **Malouin** ſaget, ſo nimmt

man mehr Hefen als ſonſt, wenn man mit dem Backen eilen muß; man kann binnen der Zeit, da man drey Schüſſe Brod, vermittelſt der Bierhefen zu Stande bringt, nur zwo Schüſſe, dazu man keine Bierhefen nimmt, fertig machen. Man bedienet ſich aber auch, ſetzet er hinzu, der Bierhefen mehr wenn es kalt, als wenn es warm iſt. Ferner zeiget er an, um zu wiſſen, wie man die Hefen bey der Einteigung des Mehles recht gebrauchen ſolle, damit man gutes Brod erlange, muß man aus der Erfahrung lernen, daß das mit ordinairem Sauerteige, wozu ein wenig Bierhefen gemenget worden ſind, geſäuerte Brod nicht nur einen beſſern Geſchmack hat, ſondern auch nicht ſo leicht austrocknet, als das Brod, welches mit Sauerteige allein geſäuert, oder mit Bierhefen allein gehefet iſt; und daher vertrocknet auch das feſte grobe Brod (le gros Pain de Goneſſe), zu welchem nichts weiter, als gemeiner Sauerteig genommen wird; und die kleinen Kaffeebrödgen, in welche nichts als Hefen kömmt, viel eher, als andere Sorten von Brodte, zu welchen man ein wenig unter den Sauerteig gemengte Hefen nimmt.

Man muß aber, ſpricht angeführter Schriftſteller weiter, wenn man friſches und gutes Brod haben will, ſehr wenig Hefen unter den Sauerteig nehmen. Thut man das nicht, ſo hält ſich das Brod, wie die Erfahrung lehret, deſto kürzere Zeit, je mehr Hefen in den Teig genommen worden. Das weiche Brod trocknet viel geſchwinder aus, als das grobe feſte Brod, und dieſes eher, als das Brod von feſten Teige, weil das weiche Brod mehr Bierhefen hat, als das halbweiche Brod, und dieſes wiederum mehr als das feſte Brod.

Was aber das ganz ſchwarze Brod in Paris betrifft, davon behauptet **Malouin**, daß man dazu gar keine

keine Bierhefen nehme, es ſey denn, daß das Brod bald fertig werden ſoll, und der dazu gehörige Sauerteig ſeine völlige Zurichtung noch nicht hat. Ein wenig Bierhefen giebt ihm einen beſſern Geſchmack. Das gemeine Volk aber, welches dergleichen Brod kaufet, giebt vor, daß das Brod der Bäcker, die es alſo zubereiteten, keinen Nutzen brächte. Es beklaget ſich, daß dergleichen Brod zu geſchwinde abgienge, weil man, indem es leichter und von beſſern Geſchmacke iſt, mehr davon verzehret. Eine andere Urſache, warum man keine Bierhefen zu dem ſchwarzen Brodte nimmt, iſt dieſe, das der ſchwarze Teig leichter gähret, als der Teig zu dem weißen Brodte.

Die Zeit, Bierhefen zu dem Teige zu nehmen, iſt die, wenn man den Sauerteig aus dem Backtroge genommen hat. Erſt durcharbeitet man ihn, denn nimmt man ihn heraus, hierauf macht man ein kleines Loch in dem angefangenen Teige, um in daſſelbe die Bierhefen mit etwas Waſſer einzuweichen. Hierbey muß ich die Anmerkung machen, daß man einen mit Bierhefen gemachten Sauerteig nicht aufheben kann; weil er, wie die Bäcker reden, die Kraft zu geſchwinde vergährt (il jette ſon feu trôp vite), er artet aus, und wird plötzlich ſauer. Will man daher einen Sauerteig haben, der dauren ſoll, ſo muß man ihn von einem Teige nehmen, zu welchem nur gemeiner Sauerteig genommen worden iſt. Man nimmt denſelben von dem Teige weg, ehe man die Bierhefen hineinthut. —

Wie nun das bisher, aus **Malouins** Abhandlung von der Bäckerkunſt, genommene, blos das Waizenbrod in Franckreich betrifft, ſo habe ich in manchen Dorfhaushaltungen unter uns auf gleiche Weiſe Roggenbrod gefunden, welches mit Sauerteig und ein wenig Hefen gleichfalls gebacken wird. Und man

man liebet dieſes ſo bereitete Brod deshalb, theils weil man es beſſer zum Gähren bringt, theils weil es mehr ſüße als ſauer ſchmeckt. D. Schreber ſaget: Zu dem in Dresden ſehr beliebten Lockewitzer Brodte wird ein Theil Waizen- und ein Theil Roggenmehl genommen; jenes wird mit Hefen, dieſes mit Sauerteig eingemenget. Wenn der Teig von bloßem Roggenmehle mit Hefen ohne Sauerteig eingemenget wird, ſo geht er zwar gut, aber das Brod verdirbt im Backen, es bleibt ſitzen, oder fällt wieder zuſammen. Thut man aber nur etwas von Waizenmehle unter ſolchen Teig von Roggenmehle, ſo kann das Brod gut werden; es behält aber einen ſüßen Geſchmack.

Unſre Bäcker in Deutſchland bedienen ſich übrigens gar nicht der Hefen, oder eines Theils derſelben zu dem Roggenbrodte, und in den allermeiſten Haushaltungen geſchieht ein gleiches, in welchen der ſaure Geſchmack des Brodtes dem ſüßen völlig vorgezogen wird. In Mittelländern, auch in geringen Ländern, wo kein Waizenbau iſt, wird nach dem erſten Bande der H. M. dem Geſinde, ſtatt Kuchen von Waizenmehle, Kuchen von Roggenmehl gebacken, deſſen Teig mit Bärme oder Hefen allein gemiſchet worden. Allein er iſt ſelten, oder niemals, ausgebacken, wird aber deshalb ſo gern gegeſſen, weil er ſehr ſüße ſchmecket. Man würde dieſe ſo genannte Bärmkuchen auch beſſer bereiten, wenn man ein wenig Waizenmehl unter das Roggenmehl nehmen wollte.

Was endlich die Farbe des Brodts anbelanget, welche von Hefen anders als von Sauerteige ausfällt, ſo geben erſtere nicht ſo weiß Brod, als der Sauerteig, weil nach dem Malouin die Hefen ein feuriges Gährungsmittel ſind. Je ſtärker nun die Gährungsmittel ſind, um deſto ſchwärzer fällt das Brod aus; da hingegen das Durcharbeiten mit der Hand weiß

Brod giebt. Daher, fährt derſelbe fort, ſollte man etwas weniger Sauerteig und Hefen zum Teige nehmen, als man jetzt zu thun gewohnt iſt, und ſollte ihn mehr mit den Händen durcharbeiten. Man wird den Hang unſers Jahrhunderts zur Weichlichkeit allenthalben, ſogar in der Bäckerey gewahr; ein Unglück, das dem ganzen menſchlichen Geſchlechte ſchadet. Wir leben jetzt in einer weichlichen Zeit, wo jedermann ſeine Pflicht nachläßig treibt, wie man es in allen Ständen ſehen kann. Dieſerhalb hat man den Gebrauch der Hefen mit dem Gebrauche des Sauerteigs verbunden, ſogar an die Stelle des letzten geſetzet. Man bedienet ſich heut zu Tage der Hefen bis zur Ausſchweifung, welche die viele Arbeit beym Knäten entbehrlich machen, und dem Teige eine ganz fremde Eigenſchaft beybringen.

F. Das Salz, welches unter dem Teige eingeknätet wird.

Wenn wir Salz unter den Teig nehmen, ſo verbeſſern wir nicht nur den Geſchmack des Brodtes, ſondern vermehren auch daſſelbe, indem das Mehl vermittelſt des Salzes beym Einknäten mehr Waſſer annimmt, und man machet aus der nämlichen Menge Mehl mehr Brod, wenn man Salz hineinthut, als wenn man keines dazu thut, wodurch alſo das wieder herauskömmt, was auf das Salz verwendet wird.

Auch dienet das Salz zur beſſern Dauer des Brodtes in den Haushaltungen. Ich habe angemerket, ſaget Malouin, daß das geſalzene Brod, wenn es kalt wird, weniger von ſeinem Gewichte verliert, als das gemeine ungeſalzene Brod. Inzwiſchen trocknet das geſalzene Brod eher aus, als ſolches, worinn kein Salz iſt. Iſt es hingegen nun altbacken,

ſo dauert es auch länger, und verdirbt nicht ſo leicht. Will man das geſalzene Brod friſchgebacken eſſen, ſo muß man es den erſten Tag genießen, welches beſonders daher kömmt, weil das geſalzene Brod überhaupt lockerer iſt, als anderes. Es iſt daher gar nicht unökonomiſch gehandelt, wenn man auch unter das Geſindebrod Salz genommen hat, indem, da es geſchwinder ſeine Jugend, ſo zu ſagen, verliert, früher nach dem Backen gegeſſen werden kann, indem bekanntermaßen friſches Brod ungleich mehr, als weniger friſches, verzehret wird. Man kann ſich doch nicht allemal ſo genau einrichten, daß man zur Zeit des Backens noch vieles altes Brod liegen hätte. Im Sommer vornehmlich wird man, das Schimmeln des Brodtes zu verhüten, vielmals beym Backen nur ſo eingerichtet ſeyn, daß das alte Brod eben aufhöret, wenn friſchgebackenes bald angegeſſen werden muß.

Da ich den Malouin, welcher die Bäckerkunſt ſo vollkommen ausſtudiret hat, ſo öfters reden laſſen, ſo will ich dasjenige, was er von dem Salzen des Teiges ſchreibt, gleichfalls noch mittheilen.

Dem Teige, zu welchem man Salz genommen hat, kann man in dem Ofen ſchwerer eine Farbe geben, als wenn man kein Salz hineingethan hat. Es machet hingegen, daß die Brodrinde, wenn man ſie in Suppen kochet, weicher wird, und ſich in dem Flüſſigen auflöſet, und doch ſeine Form behält, ohne ſich zu zerbröckeln.

Das Salz hat mehr Kraft als die Bierhefen, den Teig feſte zu machen. Denn wenn die Hefen einen Teig in die Höhe getrieben haben, ſo verurſachen ſie hernach gar leicht, daß er fletſchigt (aus einander laufend und platt) wird, zumal wenn das Mehl von Getraide gemahlen worden, welches nicht recht trocken, oder ausgewachſen, in die Scheune gekommen iſt.

(Man

(Man kann mit Salze allein doch nicht ganz dem Fehler abhelfen, und man muß vor allen Dingen nur den Teig recht feſte machen, welches einige Wirkung thut.) Vornehmlich muß man ſich bey den Bierhefen des Salzes bedienen. Denn es hält die Gährung der Gährungsmittel und des Teiges auf. Durch dieſes Aufhalten erlangt der Teig ſeine Zurichtung beſſer; die Gährung wirket dadurch mehr innerlich, und das Brod wird leichter. Wenn man kein Salz in den Teig thäte, der aus Mehle von ſchlechtem Getraide gemachet iſt, ſo würde ſich der Teig übergehen, das Brod würde alsdenn dadurch ſitzen bleiben und ſchliffſicht werden. Wollte der Bäcker, dem Uebel abzuhelfen oder auszuweichen, dieſen Teig völlig aufgehen laſſen, ſo würde er zu weich werden, und wegen der ſchlechten Güte des Getraides keinen Halt haben, und er würde in dem Ofen, anſtatt ſich zu heben, ſich wie ein Brey fletſchen.

Die Menge des Salzes, welche man zu dem Teige nimmt, muß der Güte des Mehls gemäß ſeyn. Ein Mehl, welches von Natur wenig Salz bey ſich, und für ſich ſelbſt wenig Geſchmack hat, hat Salz, oder deutlicher zu reden, mehr Salz nöthig, als man zu einem Mehle nehmen würde, das beſſer und nicht gar zu alt iſt. Nimmt man im Gegentheile gar zu viel Salz zu dem Teige, ſo geht derſelbe nicht ſo gut auf.

Die rechte Zeit, das Salz in den Sauerteig zu thun, iſt die, nachdem man zuerſt den Sauerteig eingeweichet hat, und zum zweytenmale das Waſſer, mit welchem geknätet werden ſoll, aufgießt. Wollte man das Salz ſchon hineinthun, wenn man den Sauerteig zubereitet, ſo würde man ihn verhindern zu gähren, indem das Salz die Gährung aufhält. Nur in dem Falle würde man das Salz alsdenn hineinthun können,

wenn man befürchten müßte, daß ſich der Sauerteig übergähren möchte, wie ſolches der mit Hefen angemachte Teig gemeiniglich thut. Des Salzes muß man ſich auch bedienen, einen Sauerteig aufzuhalten, welcher ſonſt ſeine Zurichtung eher erhalten würde, als er ſollte. Noch nützlicher iſt es, zu dem ſchwarzen und großen Brodte Salz zu nehmen, um die Gährung deſſelben aufzuhalten, und es vollkommen zu machen; denn das ſchwarze Brod geht mehr auf, als das weiße.

Man muß ſich hüten, nicht gar zu viel Salz in das Brod zu thun; es würde mehr Schaden bringen, wenn man zu viel hineinthäte, als zu wenig. Es verhält ſich mit dem Gebrauche des Salzes, wie mit dem Gebrauche wohlriechender Sachen. Man begeht ſehr leicht, und ohne daß man es merket, Ausſchweifungen. Ein unmäßiger Gebrauch des Salzes in Mehlſpeiſen iſt noch viel ſchädlicher, als bey andern Arten von Vegetabilien, nämlich bey den Kräutern. Malouin ſaget, daß in England ordentlicher Weiſe ein Pfund Salz auf jeden Boiſſeau Mehl genommen wird. Allein es iſt zweifelhaft, ob er das Engliſche Maas gegen das Franzöſiſche ausgeglichen gehabt. Denn ein Franzöſiſcher Boiſſeau enthält 576, und ein Engländiſcher Bushel 1801 Par. Cub. Zoll. Es iſt in unſern Haushaltungen am beſten, daß jede Hausmutter ſich das Maas des Salzes zum Teige ſelbſt ausforſche. Es iſt meiner Meynung nach gleichfalls beſſer, lieber zu wenig als zu viel Salz unter das Brod zu thun. Denn es vertreibt, wenn nur das allerkleinſte Uebermaas genommen wird, völlig den guten Getraidegeſchmack bey dem Brodte. Unſre Landsleute, die in London geweſen ſind, wollen dieſen Fehler am dortigen Brodte bemerket haben. Es verfahren aber die Engländer überhaupt beym Backen und

und beſonders bey der Zuthat des Salzes anders, als die Deutſchen und Franzoſen. Denn **Malouin** ſaget aus ſeiner davon aus London erhaltenen Nachricht, daß die Bäcker daſelbſt ihren Sauerteig auf folgende Weiſe bereiten. Sie machen einen Teig von Mehle und Waſſer, in welchen ſie ſo viel Bierhefen thun, als zur Gährung nöthig iſt; man thut auch Salz hinein, damit ſich der Teig nicht übergähre. Ein auf dieſe Art zubereiteter Teig heißt Eponge (ein Schwamm). Dieſen Schwamm läßt man fünf Stunden lang in einem Gefäße ſtehen. Es wird aber in London nur allein Waizenbrod gegeſſen.

D. Schreber ſaget, bey unſern Bäckern kömmt zum Roggenbrodte kein Salz. Im Reiche aber iſt es gebräuchlich, und es giebt ſowohl ein ſchmackhafteres als nahrhafteres Brod, als das, ſo ohne Salz bereitet wird. Das Salz machet den klebrichten Theil des Mehles ſchleimicht und folglich nahrhaft; daher ich unſerm Brodte, dazu kein Salz genommen wird, dieſe Verbeſſerung wohl wünſchen möchte.

G. Einem übergährten Teige kann neuer Grund gegeben werden.

Man kann bey dem Teige vier Grade der Gährung annehmen, deren er fähig iſt. 1) Der Grad der Gährung des Sauerteiges (der Einſäuerung), welcher ſauer, oder ſäuerlich und flüchtig iſt. 2) Der Grad der Gährung in dem gegangenen Teige, wenn er in dem Stande iſt, daß er nun zum Backen geſchickt iſt. Wenn der Teig ſeine Gahre bekommen, oder ſeine Zurichtung hat, ſo iſt er geiſtig. 3) Der Grad in dem Teige, welcher den Grad ſeiner Zurichtung überſchritten hat, und verſauert iſt. In dieſem Grade muß er verbeſſert, und zu dem zweyten Grade

zurückgeführet werden. 4) Der Grad, da der Teig verdorben iſt und in Fäulniß übergeht, wie man ſolches an dem Sauerteige ſieht, den man allzu lange liegen laſſen, oder den man nicht zu rechter Zeit angefriſchet hat.

Wenn der Teig in dem dritten Grade der Gährung ſich befindet, oder wenn er, wie man ſaget, übergohren iſt, ſo wird nicht nur das Brod davon zu ſauer, ſondern auch fletſchigt und voller kloßiger ſo genannter Waſſerſtreifen, indem es in dem Ofen ſich nicht heben kann, und ſofort ſitzen bleibt.

Es kann das Uebergähren des Teiges gar bald in der heißen Jahreszeit entſtehen, wenn der Ofen nicht ſofort heiß genug iſt, und das Brod befindet ſich bereits im zweyten Grade der Gährung. Das Nichtzuſammentreffen des völlig durchgeheizten Ofens mit der völligen Zurichtung des Teiges kann auch ſtädtiſchen Häuſern begegnen, welche ihr Brod bey dem Bäcker backen, wenn ſie nämlich vor der Zeit ihren Teig allzu frühe angefertiget, und darinn ein Irrthum begangen worden.

Um nun in ſo mißlichen Umſtänden ſich ein ganzes Gebäcke nicht zu verderben, ſo muß der Teig, der nach erlangter völliger Zurichtung nicht alsbald in den Ofen geſchoben werden kann, mittelſt zugegoſſenen Waſſers wieder durchgeknätet werden. Dieſes Waſſer muß nun, nach Beſchaffenheit der Witterung, mehr oder weniger lauwarm ſeyn. Iſt der Teig weich, ſo muß noch etwas Mehl zugeſchüttet, und die ganze Maſſe aufs neue wohl durchgearbeitet werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo muß der Teig ſogleich in ſeine Brodte abgetheilet, oder ausgewirket, und bald darauf in den Ofen geſchoben werden, indem das hinzugethane Mehl der Gährung neue Kraft giebt. Man muß ſich, um Schaden abzuwenden, dieſe abermalige

Mühe nicht verdrießen laſſen, man bekömmt davon beſſer und mehr Brod zugleich. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß der über die Zeit aufgehaltene Teig, wenn er bereits in den Backſchüſſeln oder Körben ſich befindet, und darinn den Grad ſeiner Zurichtung überſchritten hat, aus ſelbigen wieder in den Backtrog müſſe zum Umarbeiten mit Waſſer und Mehle gethan werden. Einige pflegen ſich dieſer Mühe zu überheben, und die ausgeſtürzten Brodte allein auf dem Backtiſche mit Mehl ohne Waſſer wieder umzuarbeiten; allein dieſes Verfahren iſt höchſt unſicher; es entſteht daraus abrindiges, unausgebackenes Brod, oder ſolches, von welchem Ober- und Unterrinde abſpringt, und eine kloßige Krume hat.

Auf dem Lande, wenn mit naſſem Holze etwa der Ofen geheizet werden muß, hat man fleißig aus dem Hauſe nach dem davon entfernten Backofen hinzuſehen; weil ſodann die gewöhnliche Zeit der Erhitzung nicht immer getroffen werden kann. Ein gleiches iſt nöthig, wenn neue, des Einheizens unerfahrne, Leute beym Ofen ſind, mit welchen gleichfalls die rechte Zeit nicht getroffen werden kann. Zur Winterszeit kann man noch eher, bey verzögerter Heizung des Ofens, dem Uebergähren des Teiges zuvorkommen, wenn ſolcher aus der warmen Backſtube in einen weniger warmen Ort geſetzet wird. Es muß aber ſolcher Ort nicht zu kalt ſeyn, damit der Teig davon nicht einfalle, und die Gährung ganz und gar zurückgeſetzet werde. Denn auf dieſe Weiſe würde man zur Verhütung eines Fehlers in einen andern eben ſo ſchädlichen verfallen.

Iſt aber der Ofen eher ausgeheizet, als das Brod ſeine Zurichtung hat, ſo muß man die Kohlen an die Rundung des Ofens ſchüren, und das Ofenloch mit einigen kreuzweiſe auf einander gelegten Stückchen Holz heizen laſſen. Die glühenden Kohlen werden

von der Flamme dieſes Holzes ausgelöſchet und ſchwarz werden, wodurch denn der Grad der Hitze, den der Backofen haben ſoll, unterhalten wird. Es iſt aber allemal beſſer, da die Uebereinſtimmung zwiſchen der Zeit, wo der Teig aufgeht, und der Zeit, binnen der man den Ofen heizet, ſo genau nicht zutreffen kann, daß der Ofen Hitze genug habe, ehe der Teig ſeine Zurichtung hat, oder aufgegangen iſt, als wenn der Teig völlig fertig iſt, und der Ofen noch zu wenig Hitze hat. Denn man hält ihn auf obbeſchriebene Art warm, bis der Teig vollends aufgeht, als wodurch man der Verlegenheit, den Teig umarbeiten zu müſſen, aus dem Wege kömmt.

H. Das Auswirken und Bilden der Brodte.

Es iſt zwar ſchon bey Beſchreibung der mancherley Arten, Brod zu backen, auch ein und das andere von der Auswirkung der Brodte geſaget worden, es muß aber, um den Unterricht nicht mangelhaft zu laſſen, noch etwas davon, wie auch von der Form derſelben, hinzugefüget werden.

Das Auswirken der Brodte heißt beym Backen, die Zertheilung des zugerichteten Teiges in kleinere oder größere Stücken, welche theils rund, theils länglicht, bey uns gebildet werden.

Man muß ſeinen Teig kennen, ob man ihn beym Auswirken noch aufs geſchwindeſte mit etwas Mehle auf dem Backtiſche durcharbeiten müſſe. In vielen Häuſern, wo man ſich der Backſchüſſeln oder Backkörbe bedienet, geſchieht ſolches nicht, nachdem der Teig in dem Backtroge bereits zugekommen iſt.

Wenn, wie es gemeiniglich geſchieht, kleine und große Brodte zugleich, erſtere für die Herrſchaft, letztere für das Geſinde, in einen Ofen kommen ſollen, ſo

müſſen

müſſen die kleinſten Brödgen zuerſt ausgewirket werden. Sie bedürfen einer längern Zeit zu ihrer Zurichtung als die größern, indem der Teig in großen Stücken weit eher, als in kleinen aufgeht. Und da die kleinen Brodte gemeiniglich nicht von ſo einem feſten Teige als die großen und ſchwarzen Geſindebrodte ſind, ſo müſſen dieſe letztern ganz zuletzt erſt ausgewirket werden, weil der weichere Teig gleichfalls langſamer, als der feſte und ſchwarze, ſich hebet. Wenn aber einigen das große Brod mehr Geſchmack zu haben bedünket, als das kleine, welches aus dem nämlichen Teige ausgewirket worden, ſo muß es einzig und allein daher kommen, daß die großen Brodte mehr Zurichtung als die kleinen bekommen haben.

Man darf aber nicht beſorgen, daß die zuletzt ausgewirkten Brodte den erſtern ungleich ausfallen werden, weil ſie weniger Zeit als Brodte zu ihrer Zurichtung haben können. Sie haben dagegen als Teig deſto längere Zeit zur Gährung gehabt, und ſind dabey deſto mehr zugekommen. Die Zurichtung in der ganzen Maſſe iſt immer ſtärker als in den gewirkten Brodten; daß daher die Zurichtung in den erſten und letzten Brodten ſich eben nicht ungleich werden kann.

Je weicher der Teig iſt, deſto weniger behalten die Brodte davon ihre Form. Dieſerhalb muß man von ſolchem Teige nur kleine Brodte bilden. Je feſter aber der Teig iſt, deſto größer kann man ſie machen.

Die Form der Brodte iſt aber entweder rund oder lang. Es ſcheint jedoch, daß die runde Geſtalt am bequemſten für das Brod ſey, zu gähren, zum Backen, zum Aufheben oder Erhalten. Wenn man aber lieber Rinde als Krume ißt, ſo ſind die langgeformten Brodte vorzuziehen; denn ſie haben mehr Oberfläche als die runden. Dagegen verlieren die langen Brodte auch mehr am Gewichte, durch die Ausdünſtung in dem

dem Ofen, als die runden. Je mehr die Form eines Brodtes von der Rundung abgeht, deſto gröſser iſt der Abgang an ſeinem Gewichte, welches daſſelbe zuvor als Teig gehabt hat. Ein gleiches bemerket man an den ganz kleinen runden Brödgen. Denn je kleiner das Brod iſt, deſto gröſser iſt ſeine Oberfläche und Rinde, und deſto leichter werden ſie in dem Ofen.

I. Das Heizen des Ofens und das Einſchieben der Brodte.

Bey dem Heizen des Ofens kömmt es darauf an, daß der Heerd eben ſo ſehr als die Kappe oder das Gewölbe durchgeheizet werde. Wäre der Heerd zu heiß, ſo würde die Unterrinde des Brodtes verſenget, und der Oberrinde wenig oder gar keine Farbe gegeben werden. Wäre die Kappe hingegen zu heiß, ſo würde die Oberrinde verſengen, das Brod abrindig, und die Unterrinde nicht ausgebacken werden können.

An den meiſten Orten auf dem Lande, wo ſehr hohe Oefen ſind, bedienet man ſich meiſtens nur des trocknen Well- oder Reißholzes von Nadel- Ellern- oder Birkenholze. Selten kann man ſo genanntes Klobenholz, oder Scheite, dazu anwenden.

Da das Reisholz mit einer ſehr hellen Flamme oben gegen das Gewölbe ſpielet, ſo würde ſolches hievon mehr heiß als der Heerd werden. Es müſſen daher die glühenden Kohlen öfters aus einander geſtoßen werden, damit die Hitze von dem Gewölbe in den Heerd hineingehen könne. Würde aber der Ofen mit großen Scheiten oder Kloben geheizet, ſo müßte man von Zeit zu Zeit gar die glühenden Kohlen herausnehmen, damit der Heerd nicht mehr Hitze bekomme als die Kappe. Geſchähe es, daß der Heerd allzu viel Hitze bekommen hätte, ſo müßte man die Aſche nicht

reine

reine abkehren. Je mehr man in ſolchem Falle Aſche darauf läßt, deſto weniger kann der Heerd ſengen. Je mehr man aber beſorget, daß der Heerd zu wenig Hitze haben könne, deſto reiner muß die Aſche ausgekehret werden. Man bedienet ſich auf dem Lande zum Kehren des Ofens eines von Stroh zuſammengebundenen Wiſches, welcher auf einer langen Stange geſtecket und angefeuchtet wird, daß er nicht verſenge. Dieſes Anfeuchten des Kehrwiſches muß mäßig geſchehen. Denn nichts verdirbt den Ofenheerd ſo geſchwinde, als wenn er bey ſeiner Hitze mit zu vieler Näſſe überfahren wird. Die an dem Boden der Brodte angeſetzte Aſche wird mit einer eigenen Bürſte nach dem Ausziehen derſelben reine abgebürſtet, wenn ſolche vorher noch abgekühlet worden.

Noch iſt zu wiſſen, daß man bey der Heizung des Ofens mit Scheiten oder groben Holze, die glühenden Kohlen, wenn der Ofen beynahe warm genug iſt, gegen das Mundloch zu ſchüren, und in das Mundloch etwas klein gehacktes und trocknes Holz legen müſſe, um ein helles Feuer zu machen, welches die Kappe erhitzet. Man nennt dieſes gemeiniglich **ein Vorfeuer machen.** Denn man machet im Anfange das Feuer tiefer in den Ofen und mehr auf die Seite; nachher aber wird das Mundloch mehr geheizet, als die andern Theile des Ofens.

Wie aber die Hitze des Ofens zu unterhalten ſey, wenn die Brodte noch nicht ihre Zurichtung oder Gahre haben, iſt bereits bey Litt. G. gelehret worden.

Wenn man einen Theil des Heerdes nach dem andern vor dem Einſchieben der Brodte reine machet, ſo werden die Kohlen gegen die wärmſte Seite zu geſchüret, welches gemeiniglich die rechte Seite iſt, und endlich ſchüret man ſie an das Mundloch, und ſchiebet ſodann ein.

Malouins Unterricht von der rechten Art, die Brodte einzuſchieben, wird durch unſre hieſige Erfahrungen beſtätiget. Der Anfang mit dem Einſchieben, ſaget er, wird auf derjenigen Seite gemachet, welche am wenigſten warm iſt, weil man weis, daß die heißeſte Seite, der nicht ſo heißen, wo man nämlich einſchiebt, Hitze mittheilet, wodurch alſo die heißeſte Seite abgekühlet wird. Es ſcheinet, als wenn die ganze Hitze des Ofens auf das Brod, und beſonders auf das zuletzt eingeſchobene Brod fiele. Die heißeſte Seite kühlet ſich alſo etwas ab, indem man den nicht ſo warmen Theil mit Brodte beleget, und das Brod, welches am erſten eingeſchoben wird, iſt am längſten im Ofen. Und auch eben deswegen darf die Seite, auf welche man es ſchiebt, nicht ſo warm ſeyn.

Er ſaget ferner, daß die Bäcker in Frankreich, wenn eine Reihe Brod eingeſchoben iſt, das Schubblech vorſetzen, damit das Brod, wie die Bäcker ſprechen, aufgehe, und nicht ſitzen bleibe. Man hält den Ofen jedesmal verſchloſſen, wenn das Brod ſeine gehörige Zurichtung gehabt hat. Man läßt ihn aber nicht ſo lange zugeſchloſſen, wenn das Brod zu wenig Gahre gehabt hat; denn ſonſt würde das Brod auf der Rinde bläuſtricht werden, und wie verbrannt ausſehen, wenn es gleich nicht zu ſehr, und vielleicht gar zu wenig gebacken wäre. Iſt hingegen das Brod zu ſehr gegangen, ſo ſetzet man das Schubblech vor, damit es nicht fletſchigt werde, und Flecken bekomme. Die Erfahrung muß hierinn die Lehrmeiſterinn ſeyn.

Wenn die Brodte von unterſchiedener Größe ſind, ſo werden diejenigen, welche die größten ſind, und am ſchwerſten backen, zuerſt und um die Rundung des Heerdes hineingeſchoben, und die kleinen und weichern Brodte in die Mitte, oder nach dem Mundloche zu

geſetzet,

geſetzet, um ſolche, da ſie eher als die großen ausbacken, auch eher aus dem Ofen ziehen zu können.

Wenn die Brodte beym Einſchieben zerriſſen werden, ſo gehen ſie, wie die zerriſſenen Kuchen, nicht mehr auf. Einige pflegen Gruben in das Brod, aber ſo daß der Teig davon nicht aufbricht hineinzudrücken, damit ſich die Rinde im Backen nicht abtrenne.

Um dem Waizenbrodte eine Farbe zu geben, beſtreicht man es in Frankreich mit Milch. Waſſer und Honig geben keine ſchöne Farbe, und machen einen ſüßlichen Geſchmack. Waſſer allein genommen, giebt dem Roggenbrodte eine ſchöne und braune Farbe.

Unſre Bäcker, ſaget D. Schreber, bedienen ſich dieſes Vortheils. Sie haben, indem gebacken wird, Kohlen zu beyden Seiten des Mundloches vorne in dem Ofen. Wenn ſie nun ſehen, daß ſich das Brod im Ofen nicht genug färben will, ſo nehmen ſie einen Borſtwiſch, oder ſonſt einen Sprengel, tauchen ihn in Waſſer ein, und beſprengen damit die in dem Ofen zu beyden Seiten liegenden Kohlen. Dadurch entſteht eine Dunſt oder Brodem im Ofen, welcher von der oben im Gewölbe befindlichen Hitze herabgedrücket wird, ſich ans Brod anleget, und ihm eine vortreffliche Farbe giebt. Manche Bäcker haben den Ruhm, daß die Farbe ihr Brod vor andern kennbar machet.

Wie ich von einigen in ihrer Profeſſion ſehr erfahrnen Bäckern mir habe ſagen laſſen, ſo bedienen ſie ſich nicht alle des vorgedachten Mittels das Brod ſchön zu färben, ſondern ſie verſchließen den Ofen genau, daß der Brodem von der Ausdünſtung des Teiges mit einmal auf die Brodte fallen, und ſie färben müſſe. Und nachdem es ihnen ihre Erfahrung an die Hand giebt, ſo öffnen ſie darauf ein Ofenloch nach dem andern, um den, denen Brodten mitgetheil-

theilten, Glanz und Farbe zu erhalten, und nicht wieder matt werden zu laſſen. Dieſes Verfahren erfordert Erfahrung und Aufmerkſamkeit.

In einer großen Stadt in Niederſachſen habe ich einſt Gelegenheit gehabt, das Farbegeben alſo mit anzuſehen. Ein Weiß- und Losbäcker beſtrich in der Backſtube den ausgewirkten Teig, der auf Beuten lag, mit kaltem Waſſer. Da die Brodte vor dem Backofen zum Einſchieben hinkamen, wurden ſie abermals mit Waſſer beſtrichen; endlich ward das Brod, nachdem es gahr gebacken war, und aus dem Ofen mit dem Schieber hervorgezogen ward, ſofort auf demſelben mit kaltem Waſſer, und alſo nun zum drittenmale, beſtrichen, und gleich wieder mit dem Schieber, nach dieſem Beſtreichen, eine Weile in den heißen Ofen hineingehalten, worauf es mit einem ſchön gefärbten Glanze zum Vorſchein kam. Und dieſe letzte Art das Brod zu färben, wird beym Hausbacken, wenn man darauf hält, am erſten nachzumachen ſeyn.

Hiebey muß ich noch des ſo genannten **gegüſſelten Brodtes** gedenken, welches ſowohl von den Faſtbäckern in Niederſachſen, als auch auf dem Lande in vielen Niederſächſiſchen Provinzen, ja auch von Liebhabern in unſern Gegenden hin und wieder auf dem Lande bereitet wird.

Es werden die ausgewirkten Roggenbrodte mit Waſſer beſtrichen, (an manchen Orten ſoll man ſie ſo gar nach dem Auswirken in ein Gefäß voll Waſſer legen) und ſo dann in den Ofen geſetzt, in welchen auf beyden Seiten Holzfeuer, oder ſtarke Kohlengluth ſeyn muß. In der Mitte aber iſt eben nur ſo viel Platz, daß das Brod zwiſchen dem Feuer liegen kann. Hier liegt es eine kurze Zeit, und zwar nur ſo lange, bis es verharſchet iſt, oder die allergelindeſte Rinde angenommen hat. Nun wird es herausgezogen, auf

die

die Seite geſetzet, bis das Brod auf den ganzen Schuß getrocknet iſt. Gleich bey dem Ausziehen dieſes angetrockneten Brodtes wird es mit Waſſer beſtrichen. Hierauf wird der Ofen zum Brodbacken ſtark geheizet, und das Brod ſo eingeſchoben, daß der untere Theil des Brodtes beym Abtrocknen, der obere beym Backen werde. Noch iſt hiebey zu merken, daß die zu güſſelnden Brodte auf eigenen Brettern geleget, mit denſelben zugleich zum Anhärten in den Ofen geſetzet, und damit aufs bequemſte wieder herausgenommen werden.

Dieſe Behandlungsart des Brodtes gefällt denen daran gewöhnten ſo ſehr, daß ſie das gegüſſelte Brod wohlſchmeckender als das unſrige finden. Es wird dieſes Brod ſehr derbe, und dauret auch länger, als das nach unſrer Art gebackene Brod. Für den Geſindetiſch wollte ich es am rathſamſten halten, da es mehr gegenhält als unſer lockeres Brod, welches den Herrſchaften hie zu Lande doch beſſer als jenes ſchmecket. Es kömmt jedoch hiebey auf die Gewohnheit an, indem es ſich über den verſchiedenen Geſchmack nicht viel diſputiren läßt.

K. Das Ausziehen und Aufbewahren des Brodtes.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, wie lange die Brodte, ihrer Größe, Feſtigkeit und Form nach, in dem Ofen gelaſſen werden müſſen, wenn ſie gahr ſeyn ſollen.

Das Brod kann vielmals in dem Ofen ungleich backen, und in dieſem Falle haben die Bäcker in Frankreich die Gewohnheit, daß ſie nach zugemachtem Ofen auf diejenigen Brodte, welche zu ſehr backen, ein oder zwey Scheitgen Holz legen, welches nach Ma-

louins Bericht ein ganz beſondrer Vortheil ſeyn ſoll. Die Bäcker haben ihm geſaget, daß dieſe darauf gelegten Scheitgen das Backen des Brodtes in demjenigen Theil des Ofens, wohin man ſie geleget hat, mäßigen, und die Hitze vorne beym Mundloche vermehren, welches denen daſelbſt ſtehenden Brodten zu ſtatten kömmt, wenn dieſe zu wenig und die hinterſten zu ſehr backen. Alles, ſaget der ſo aufmerkſame Naturforſcher, was ich bey ſorgfältiger Beobachtung dieſes Handgriffes bemerket habe, iſt, daß dieſe Stückgen Holz einen Brodem von ſich geben, welcher ſich wie ein Strom von brennenden Rauche gegen das Mundloch zieht. Die Bäcker ſagen, welches jedoch uneigentlich geredet iſt, (es kann aber doch wohl eigentlich geredet ſeyn, und von Bäckern grünes, oder weniger trockenes Holz eigends hiezu erwählet werden, um einen ſolchen Brodem hervorzubringen;) dieſe Stücken Holz wären von grünem Holze, weil ſie nämlich nicht ſo wären getrocknet worden, wie man anderes Holz zu trocknen pflegt, ehe man den Ofen damit heizet.

Noch machet der Franzöſiſche Bäcker den zu ſehr durchhitzten Ofen am Mundloche eher auf, als man ſonſt zu thun gewohnt iſt, und läßt dabey das Brod ſo lange im Ofen als ſonſt. Es geſchieht auch dergleichen bey uns, es wird aber dadurch das Anſengen des Brodtes nicht immer verhindert. Und iſt daher am beſten, wenn man die Hitze des Ofens nicht übertreibet, und ihn fleißig nach den oben gegebenen Proben prüfet, ob er Hitze zum Brodbacken genug haben könne. Indeſſen iſt es, wenn ja ein Fehler hiebey ſeyn ſoll, beſſer, daß der Ofen zu viel als zu wenig Hitze habe. Denn in einem nicht genug geheizten Ofen kann man den Fehler nicht damit erſetzen, daß man das Brod über die geſetzte Zeit in dem Ofen

laſſe.

laſſe. Denn es iſt ſchon Litt. C. Nr. 1. geſaget worden, daß das Brod ſodann mehr austrockne als ausbacke, und hievon einen gar ſchlechten Geſchmack gewinne, und die Krume röthlicht werde.

Bey dem ausgezogenen Brodte muß man noch hauptſächlich ſehen, daß es ſo zu ſagen ſeine letzte Zurichtung bekomme, welches geſchieht, wenn es nach und nach abkühlet. Dieſemnach muß es durch die Kälte nicht gleich erſchrecket werden, als wovon es nicht zu ſeiner Vollkommenheit kommen könnte.

Wenn die Brodte auf dem Lande aus einem vom Hauſe entfernten Ofen gezogen werden, ſo muß man ſie, zumal in der kältern Jahreszeit, in dem Backtroge, eines neben dem andern an die Seiten deſſelben hinſetzen, zudecken und ſo nach Hauſe tragen, um die Kälte abzuhalten. Denn nur die allmälige Ausdünſtung der Brodte muß, wie eben geſaget iſt, ihre letzte Zurichtung ausmachen.

Hat man die Brodte ins Haus gebracht, ſo muß man ſie in einem nicht kalten Gemache neben einander alſo hinſtellen, daß ſie zwar nicht dichte bey einander, doch in einem kleinen Zwiſchenraume nahe bey einander ſtehen, und ihre Hitze deſto länger beybehalten, um nicht allzu frühe kalt zu werden, und ihre ſchnelle Ausdünſtung zu verhindern. Die runden Brodte werden am beſten auf die Seite, die langen aber auf die Spitze geſtellet. Denn wenn ſie platt weg liegen ſollten, ſo würde die Ausdünſtung der einen Hälfte ganz verhindert. In der angegebenen Stellung aber ruhen die Brodte auf ihren wenigſten Theilen.

Bey der ſo eben angerathenen und zur letzten Zurichtung erforderlichen allmäligen Abkühlung der Brodte hat man ſich zu hüten, daß man ſolche nicht in ein Wohn- oder Schlafzimmer bringe, wo Menſchen beſchädiget werden können. Man muß es dem

unwiſ-

unwiſſenden Geſinde nicht verſtatten, ſich zur Winterszeit vornehmlich mit warmen Brodten das Schlafgemach zu erwärmen.

Es iſt wahr, ſaget Manetti, das Brod giebt einen ſehr erquickenden Dunſt von ſich, welcher in gewiſſer Maaße allein geſund und ſtärkend ſeyn kann. Nach dem Berichte des **Laertius** im IX. Buche, wußte der alte **Demokritus**, welcher nach einiger Vorgeben über hundert Jahr alt geworden, als er ſeinem Tode nahe war, und ſeine Schweſter, die eben damals ihre Hochzeit begehen wollte, ſich ſehr darüber betrübte, und gern ſein Leben, wenigſtens bis nach vollzogener Hochzeit, verlängert geſehen hätte, das Mittel zu finden, und ſein Leben noch einige Tage zu friſten, damit, daß er ſich ganz warmes Brod vom Ofen bringen, und mit Wein beſprengen ließ, woran er beſtändig roch, und damit ſeine Lebensgeiſter ſtärkte, weil er nicht mehr die Kraft, ſelbiges zu eſſen, und das Vermögen es zu verdauen hatte. Indeſſen können eben die Ausdünſtungen des Brodtes, wenn ſolches vor der Verkühlung in einen engen Raum eingeſchloſſen wird, doch ſehr großen Schaden thun.

Börhaave erzählet, daß, da ganz friſch gebackenes Brod, wie es aus dem Ofen gekommen, in einer engen Kammer eine Nacht hindurch verſchloſſen worden, alle diejenigen, welche den kommenden Morgen in ſelbige Kammer gegangen, gleichſam wie vom Donner gerühret, niedergefallen, und auf der Stelle des Todes geweſen. Es geht damit, wie mit den Ausdünſtungen des Moſtes oder des Weins. Eine Portion guter ächter Wein, vermag einen ohnmächtig gewordenen Menſchen wieder zu ſich zu bringen, wenn man ihm ſelbigen an die Naſe hält. Wenn man aber in ein verſchloſſen Behältniß geht, wo der Moſt brauſet,

brauſet, ſo waget man es allemal in dem Augenblicke zu ſterben.

Sollte das ausgezogene Brod eine verbrannte Rinde haben, oder eine ſolche, die allzu dunkelbraun geworden, ſo darf man ſie nur zudecken, indem der davon ausdunſtende Brodem die verbrannte Rinde anfeuchten, und wieder geſchmeidig oder gelinde machen wird.

Wenn die Brodte auf dem Lande bey dem Herausziehen aus dem Ofen nicht alsbald in einem Backtroge, oder auf einer zugedeckten Trageberge nach Hauſe getragen werden, ſo pflegen ſie einige auf der Gruſe ſo lange hinzulegen, bis ſie nach und nach ins Haus getragen werden können. Dieſes Verfahren tauget gar nicht. Im Ofen völlig gut ausgebackenes Brod zieht aus dem Graſe, und der darunter befindlichen Erde, Feuchtigkeit an ſich, wodurch die an der Unterrinde liegende Krume ſich zu ſehr entlaſſen, den guten Brodgeſchmack verlieren, und kloßigt werden muß. Ausgebreitetes reines Roggenſtroh iſt der letzten Zurichtung des Brodtes, auch der Reinlichkeit gemäßer, um die ausgezogenen Brodte ſo lange darauf zu legen, bis ſie nach Hauſe geſchaffet werden können. In eben dieſer Zwiſchenzeit und dem Lager auf dem Strohe müſſen die Brodte in der kalten Jahreszeit überdem noch mit Tüchern zugedecket werden, damit ſie, wie zuvor geſaget, nicht von dem Auffallen der Kälte geſchrecket werden.

Da eine allmälige Abkühlung der Brodte ihre Güte vollenden ſoll, ſo muß die Ausdünſtung derſelben lieber in einem trockenen Behältniſſe, als in einem feuchten Gewölbe, oder in dem Keller geſchehen. Es iſt ein Irrthum, wenn man vermeynet, daß ſich die Brodte, wenn ſie warm in einem feuchten Gewölbe oder Keller geſtellet ſind, ſich länger friſch halten.

Dieſes letztere geſchieht gewiſſer, wenn ſie an einem trockenen Orte völlig nach und nach erkalten und ausdünſten. Kommen die noch nicht abgekühlten Brodte in feuchte Behältniſſe, ſo werden ſie davon überdem noch von dem Schimmel zu frühe und unausbleiblich angegriffen werden. Dieſen zu verhüten iſt es ſogar im Sommer noch gut, die Brodte erſt einige Tage nach dem Backen in kühlere, und zugleich etwas feuchte Behältniſſe zu bringen.

Wie das Brod, wenn es verkühlen ſoll, nach vorhergehender Vorſchrift nicht platt weg liegen, ſondern das runde auf der Seite, das lange aber auf der Spitze geſtellet werden muß, ſo iſt dieſe Stellung zur Aufbewahrung und Dauer der Brodte gleichfalls die beſte. Ein auf der Unterrinde völlig platt liegendes Brod dauert in der warmen Jahreszeit am wenigſten; Schimmel und Verderb werden gar bald die, der freyen Luft durch das völlige Niederliegen entzogene, Unterrinde grün und ſchimmelnd machen, und von da an immer weiter eindringen und um ſich greifen.

Man hat auch in gemeinen Haushaltungen ein ſehr gutes und zur Aufbewahrung der Brodte gar bequemes Gerüſte, welches **Brodſchragen** oder **Brodhänge** genannt wird. Man hat dergleichen ſtehende und hängende. Erſtere ſind vorzuziehen, und ein dergleichen ablang-viereckichtes Gerüſte iſt ganz ſimpel aus vier langen und vier kurzen Lattenſtücken, und eben ſo vielen Säulchen, zuſammengeſetzet, welches, wenn es in einem Behältniſſe frey in die Höhe hängt, den Mäuſen den Zugang zu den Brodten benimmt. Auf ſtehenden Brodſchragen kann man nach der Höhe des Behältniſſes zwar mehr Etagen zur Aufſtellung mehrerer Brodte anbringen, ſie werden aber von den Mäuſen ſehr beſuchet, indem ſie von der Erde auf bequem zu den Brodten kommen können. Dieſe Gerüſte nun

ſind

ſind für die Dauer der Brodte überall anzurathen. Denn die Brodte ſtehen darinn am allerfreyeſten, und werden von dem Holze des Gerüſtes an den wenigſten Stellen berühret.

Es iſt oben gelehret worden, daß die beym Einſchieben etwa zerriſſene Brodte in dem Ofen nicht wohl ausbacken, weil ihnen, nach der Bäckerſprache, die Kraft benommen wird. Etwas ähnliches geſchieht, wenn die Brodte beym Einſchieben ſo nahe an einander kommen, und ſich berühren, daß ſie zuſammenbacken. Dergleichen beym Einſchieben angeriſſene, oder mit andern angebackene, Brodte haben die wenigſte Dauer, und werden vom Schimmel, ſo wie die abrindigen, (wenn Rinde und Krume nicht zuſammenhängen, ſondern getrennt ſind) am erſten ergriffen. Ein gleiches geſchieht auch mit ſolchen Brodten, welche in dem Ofen, wegen ungleicher Hitze deſſelben zu wenig gebacken worden. Fände ſich nun unter einem Gebäcke dergleichen fehlerhaftes Brod, ſo muß es ſortiret, und dieſer Art Brod auf den Schragen beſonders geſtellet werden, damit es zur Verſpeiſung das allererſte ſeyn möge.

Zuweilen kann der Vorfall ſeyn, daß Brod von verdorbenen, dumpfichten, und übel gewarteten Mehle gebacken worden, und ſolches davon einen übeln Geruch bekommen müſſen. Dergleichen Brodte müſſen nicht beym Herausziehen aus dem Ofen zugedecket, oder zum Verkühlen enge beyſammengeſtellet werden, damit ihre Ausdünſtung deſto freyer und ſchneller geſchehen, und ſich die Brodte von ihren Ausdünſtungen einander deſto weniger mittheilen mögen. Die freye Luft muß nicht abgehalten werden, den ſchlimmen Geruch bald zu zerſtreuen. Getraide, welches auf einem mit Menſchenmiſt gedüngten Acker erwachſen, giebt auch übelriechendes Brod, und Malouin ſaget, daß

dieſerhalb durch eine Polizeyverordnung verboten worden, aus dem Waizen, der im Gebiete der Stadt Paris wächſt, wo die Aecker mit dem Miſte aus Abtritten gedünget werden, kein Brod zu backen.

Wenn es endlich manchen Häuſern an Kellern und Gewölben fehlet, welche von keiner reinen Luft ſind, und daher den Brodten, wenn ſie des Sommers darinn aufbewahret werden ſollen, einen beſondern dumpfichten oder erdichten Geſchmack, der bey einigen ſchlechthin der Kellergeſchmack heißt, mittheilen, ſo thut man doch beſſer, daß man die Brodte auf den Schragen nur an einem trocknen Orte, der am wenigſten im Hauſe des Sommers heiß iſt, hinſtelle, nachdem ſie in Tücher eingeſchlagen worden, damit ſie friſch bleiben, und nicht zu ſehr austrocknen. Es muß aber dieſes Verdecken mit leinenen reinen Tüchern nicht eher geſchehen, als bis die Brodte, nach vorhergehender Anweiſung, völlig abgekühlet ſind. Sind es aber ganz kleine und leichte Brodte, ſo kann man ſie zuſammen in verdeckten Körben an einem trocknen Orte, der nicht heiß iſt, aufbewahren.

L. Die Kennzeichen eines guten Brodtes.

Nach dem vorſtehenden Unterrichte glaube ich nichts ausgelaſſen zu haben, welches zur Bereitung eines geſunden und ſchmackhaften Brodtes erfordert wird.

Nun ſollen die Leſerinnen noch unterrichtet werden, welches die Kennzeichen ſind, wornach ſie gutes Brod beurtheilen ſollen. Man hat dabey auf das Aeußerliche und das Innerliche, oder auf die Rinde und Krume zu ſehen. Aus der letzteren iſt die Güte des Brodtes faſt am meiſten zu beurtheilen.

1) Die

1) Die Beſchaffenheit der Rinde.

a) Die Rinde muß nicht bläuſtricht ſeyn, oder es müſſen keine Löcher unter der Rinde ſeyn, und die Rinde in Schuppen, die insgemein verbrannt ſind, abfallen. Dieſer Fehler entſteht, wenn der Teig durch den Sauerteig und durch die Zeit zu viel Gahre erhalten hat.

b) Die Rinde muß nicht ungleich, aufgeriſſen, oder zerkärbet ſeyn. Dieſes geſchieht, wenn man gar zu ſehr gegangenen, oder zu alten Sauer nimmt; wenn man mit gar zu warmen Waſſer knätet, auch wenn die Brodte in dem Ofen beym Einſchieben durch andere angeſtoßen werden.

c) Die Rinde muß nicht allzu weich ſeyn; dieſes entſteht an der Oberrinde, wenn das Gewölbe oder die Kappe nicht heiß genug geworden. Iſt die Unterrinde allzu weich, ſo hat der Heerd zu wenig Hitze gehabt, oder er iſt von der Aſche nicht genug gereiniget worden; ſie hat zu dicke irgendwo gelegen, daß die Hitze des Heerdes nicht recht ans Brod hat kommen können. Auch davon wird eine harte Unterrinde völlig weich, wenn die warmen Brodte auf dem Lande beym Ausziehen aus dem Ofen auf die bloße Erde, oder Gras, hingeſetzet werden.

d) Weder Ober- noch Unterrinde müſſen ſchwarz und verſenget ſeyn. Beydes rühret aus dem Gegentheile desjenigen her, was bey c) geſaget worden.

e) Eine blaſſe Rinde iſt nicht immer das Kennzeichen einer ſchlechten Rinde, oder eines ſchlechten Brodtes. Auf dem Lande entſteht ſie, wenn man mit Fleiß das Beſtreichen der Brodte mit Waſſer unterlaſſen, oder ihnen keine Farbe hat

geben wollen. Einige Franzöſiſche Bäcker unterlaſſen nicht nur bey ihren Brodten das Farbegeben, ſondern überſtreichen wohl gar die Oberrinde des Brodtes mit Mehle, um ſie grauweiß darzuſtellen.

f) Rinde, welche nicht mit der Krume zuſammenhält, weshalb das Brod, **abgebackenes** oder **abrindiges** Brod heißt, iſt tadelhaft. Abgezogene Oberrinde kömmt von zu großer Hitze der Kappe oder des Gewölbes, abgezogene oder abgebackene Unterrinde aber von zu vieler Hitze des Heerdes. Auch entſteht dieſer Fehler aus der, von zugekommener Kälte gehinderten oder unterbrochenen, Gährung des Brodtes; aus der Ueberſchreitung des zweyten Grades der Zurichtung oder Gahre, und aus Hefen oder Bärme, in ſo fern Roggenmehl, ohne Beyſatz eines Sauerteiges, allein zur Gährung iſt gebrauchet worden.

g) Allzu **dicke Oberrinde** wird gemeiniglich nur bey hausbackenem Brodte angetroffen, und wird von vielen, die gern Rinde eſſen, und gute Zähne haben, nicht ungern gegeſſen. Das Brod der Bäcker hat deshalb nicht ſo dicke Oberrinde, weil ſie daſſelbe mit Waſſer gleich nach dem Auswirken in der Backſtube beſtreichen. Ein gleiches muß geſchehen beym hausbackenen Brodte, oder die Brodte müſſen nach dem Auswirken mit naſſen Tüchern überſchlagen werden. Brod in Näpfen oder Backkörben, deren obere Seite in dem Ofen die untere beym Einſchieben geworden, hat meiſtens die dickſte Oberrinde, indem ſolche nicht beym Einlegen in die Körbe mit Waſſer beſtrichen wird. Auch hat das Brod der Bäcker deshalb weniger dicke Oberrinde, weil ſie es, um an dem Gewichte nicht zu viel zu verlieren, nicht

ſo ſtark und ſo lange backen laſſen, als ſolches auf dem Lande beym Hausbacken zu geſchehen pfleget.

b) Die Rinde und das ganze Brod muß erhaben und nicht flach ſeyn, oder Senkung haben. Flaches und fletſchigtes Brod entſteht, wenn der Teig entweder zu wenig oder zu viel Zurichtung gehabt. Aufgeſottenes und wieder erkaltetes Waſſer, Schneewaſſer und hartes Waſſer verhindern gleichfalls die Hebung der Rinde und des Brodtes. Die von der Kälte unterbrochene Gährung thut das nämliche, wenn die Hitze des Brodtes, welches Gahre kriegen ſoll, verringert wird, ſo geht es nicht mehr auf; es entgeht ihm etwas von dem flüchtigen Weſen, es fängt an ſauer zu werden, erkältet ſich, und wird fletſchigt. Auch die vor dem Einſchieben übertriebene Gahre machet, daß das Brod, anſtatt im Ofen noch aufzuſtoßen, fletſchigt wird, bekömmt Ritzen auf der Rinde, und wird blaß.

2) Die Beſchaffenheit der Krume.

a) Das Brod muß innerlich nicht unausgebacken oder teigicht ſeyn. Unaufgegangenes Brod entſteht aus Mangel guten Sauerteiges; wenn guter Sauerteig geſalzen, und deſſen Feuer ohne Noth dadurch abgekühlet wird, daß er das eingeſäuerte Mehl nicht aufgehend machen kann; wenn Mehl aus ausgewachſenem Getraide nicht feſte genug geknätet wird; wenn zum Roggenmehle allein Hefen ohne Sauerteig genommen iſt; wenn der Ofen eine ungleiche Hitze, oder zu wenig enthält; wenn der Teig zu viel oder zu wenig Zurichtung gehabt; wenn die Gährung von der Kälte unterbrochen worden, auch das aus dem

Ofen gezogene heiße Brod auf feuchtem Erdreiche oder Graſe geſetzet wird, wovon es beſonders über der Unterrinde einen klitſchigten Zug, oder ſo genannte Waſſerſtreifen bekommen kann.

b) Das Brod muß durchaus **gegähret** haben, beym Aufgehen nicht ganz oder zum Theil ſitzen geblieben, und geſtocket ſeyn. Die dieſen guten Eigenſchaften entgegenſtehenden Mängel entſtehen gleichfalls aus denen bey a) angeführten Urſachen.

c) Die Krume des friſchen, aber doch abgekühlten, Roggenbrodtes muß ſich **nicht zu leicht zerreiben** laſſen. Geſchieht dieſes, ſo iſt das Brod in einem nicht genug geheizten Ofen zu lange gelaſſen, und mehr getrocknet als gebacken worden.

d) Die Krume eines guten Brodtes muß, wenn es noch neubacken und abgekühlet iſt, beym Zuſammendrücken in der Hand, wie ein elaſtiſcher Körper, **in etwas wieder in die Höhe gehen**, wenn man die Hand aufthut. Dieſes zeiget an, daß der Teig durch gutes Säuern und tüchtiges Knäten wohl durchgearbeitet worden.

e) Die Krume eines guten Brodtes muß **viele Augen haben**. Bey Waizenbrodten muß, wenn ſie wohlgebacken heißen ſollen, es allemal ſo ſeyn. Bey Roggenbrodten, die entweder locker oder derbe und feſte bereitet werden, müſſen die von der erſten Art eben ſo beſchaffen ſeyn. Die Löcher in der Krume ſind klein, und in großer Menge, welche von der durch gutes Durcharbeiten hineingebrachten Luft herrühren, und ſind gute Zeichen des Brodtes. Die Löcher aber, welche von dem Sauerteige herrühren, ſind größer, länger und in geringerer Menge da, und ſind Zeichen, daß das Brod, oder anderes Gebackenes, darinn ſie

ſich

ſich befinden, nicht recht durchgearbeitet worden, und unter läßigen Händen ſich befunden haben.

f) Wenn die Augen des Brodtes unordentlich, ungleich und gar zu groß ſind, wobey auch meiſtens die Rinde von der Krume ſich trennt und verbrennt, ſo iſt allzu vieles Waſſer gebrauchet worden.

g) Hat das Brod allzu kleine und allzu viele Augen, ſo hat es einen weniger guten Geſchmack, ſo wie zu wenige und gar zu große Löcher anzeigen, daß es dem Teige an genugſamer Durcharbeitung gefehlet habe, daß zu viel Sauer genommen, oder daß der Teig ſich übergangen habe, wodurch zugleich ein ſäuerliches und auf der Rinde aufgeriſſenes Brod entſteht. Wie dieſes alles von geſäuertem Brodte zu verſtehen, ſo wird es bey den Semmeln ein Fehler, wenn ſie Augen haben, welche entweder von ſchlechten Hefen, oder zu großen Abkühlung des Teiges entſtehen. Auch die ſchwarzen Blaſen auf den Semmeln kommen davon.

h) Fehlet es dem geſäuerten Brodte an Augen, oder es hat allzu wenig kleine Löcherchen, ſo hat man zu wenig Sauerteig genommen, und der Teig iſt nicht genug gegangen, weil der zu wenige Sauerteig nicht ſo viel Stärke hat beweiſen können, den Teig aufzutreiben. Bey Brodten, die nicht locker, ſondern feſte und derbe ſeyn ſollen, iſt ein Mangel der Augen. Bey derben Brodten wird der Teig mit Vorſatz durch vieles eingeknätetes Mehl feſter geführet, als bey lockern Brodten, welche dieſerhalb, wenn darinn die Augen vorhanden ſind, wie es ſeyn ſoll, beſſer als die derben Brodte ſchmecken.

i) In dem Brodte müſſen **keine Mehlkrümeln** (Theilchen von trockenem, weißen und rohen Mehle) ſich befinden. Dieſes wird vermieden, wenn die in dem Backtroge zuſammengeſcharrten Krümeln mit einem beſondern Stücke Teig durchgearbeitet, hierauf aber erſt zu dem übrigen Teige gemenget werden. Es wird dieſer Fehler ferner vermieden, wenn man beym Knäten die Hände nicht mit Mehl beſtreuet, um das Ankleben des Teiges zu verhindern. Denn die Hände, welche voll Teig ſind, müſſen durch ſo langes Knäten des Teiges, als nöthig iſt um ihn gut durchzuarbeiten, frey und reine werden. **Der Teig**, und dieſes iſt die rechte Probe eines tüchtigen Knätens, **muß ſo viel Arbeit erhalten, bis er mehr an ſeine eigene Theile zuſammenhängt, als an die Hände.** Noch wird der Fehler der Brodte von Mehlkrümeln vermieden, wenn nicht zu alter Sauerteig genommen wird. Denn zu alter, nicht verjüngter oder angefriſchter Sauerteig iſt zu unwirkſam, alle Mehltheilchen zu durchdringen; er läßt manche unzertrennt, und machet, daß Höckerchen von rohem Mehle in eigenen Körperchen ſich feſte ſetzen, und für ſich beſtehen bleiben.

k) Die Krume eines guten Brodtes **muß nicht röthlicht** ausſehen. Dieſer Fehler entſteht entweder in der Mühle, wenn ſolche allzu geſchwinde geht, als bey uns auf Windmühlen bey ſtarkem Winde öfters zu geſchehen pfleget; auch wenn zu viel aufgeſchüttet und zu ſehr ausgemahlen worden, oder beym Einteigen, wenn nicht laulichtes, ſondern heißes Waſſer iſt gebrauchet worden. Von der erſten und letzten Urſache herkommendes röth-

röthlichtes Mehl giebt ein ſehr ſchlecht ſchmeckendes Brod.

l) **Das Brod muß nicht unter den Zähnen knirſchen**, oder den Zähnen beym Käuen durch ein ſcharfes Reiben empfindlich werden. Dieſer Fehler entſteht von einem ſtrafbaren Betruge der Müller, wenn ſie, ſtatt auf neugeſchärften Mühlen fürs Vieh zu ſchroten, ſolche mit dem Brodkorne zum Backen beſchütten. Gute Polizeyen beſtrafen dieſen Betrug der Müller, und zwar mit Nachdruck. Ein mit dergleichen Abgängen von Mühlſteinen vermengtes Brod ißt man öfters in verſchiedenen Gegenden der Schweiz, nach dem Zeugniſſe des **Linnäus**, und noch mehr in Norwegen; und davon leitet er die häufigen Magenſchmerzen, die Beſchwerungen der Eingeweide, und die Todesfälle her, denen viele von daſigen Einwohnern unterworfen ſind.

m) Gutes Brod muß weder **unangenehm ſauer noch herbe** ſchmecken; es darf **keinen Staubgeſchmack, keinen Geſchmack von erhitztem Mehle, noch von verdorbenem Getraide haben.** Wenn aber ein gewiſſer unangenehmſaurer Geſchmack in den Brodten getadelt wird, ſo ſteht er dem angenehmſauren Geſchmacke entgegen. Beyde ſind gar ſehr von einander zu unſcheiden. Der unangenehmſaure Geſchmack entſteht aus zu altem, matten, und kraftloſen Sauerteige, der nicht angefriſchet worden; wenn allzu vieler Sauerteig genommen wird; wenn der Teig ſeine Gährung überſchritten, bevor er in den Backofen gekommen; wenn die Kälte den im Aufgehen begriffenen Teig zurückgeſetzet und überhaupt aus allen den Urſachen, welche ein kloßiges, unausgebackenes und fletſchigtes Brod hervor-

hervorbringen. Zu viel oder verdorbene Hefen machen das Brod ſauer und bitter.

n) **Das Brod muß keinen ſchlechten Geſchmack von Würmern unter dem Getraide haben.** Wenn die Körner auf dem Kornboden von der Kornmade, oder dem ſchwarzen Kornwurme, angefreſſen ſind, ſo geben ſie dem Brodte einen herben Geſchmack. Die Made giebt dem Getraide noch einen viel ſchlechtern Geſchmack, als die ſchwarzen Kornwürmer.

o) Gutes Brod muß **nicht nach dem Teige und nach dem Mehl ſchmecken.** Dieſes geſchieht, wenn man zu wenig Waſſer zum Knäten genommen und den Teig gar zu feſte machet. Iſt das Brod daneben von Waizenmehle, welches hitzigerer Natur iſt als das Roggenmehl, ſo wird es gleichſam in dem Körper noch brennen; und dieſe Eigenſchaft muß durch genugſames Waſſer ausgetrieben, und der Teig abgekühlet werden. Es iſt überhaupt beſſer, Brod zu eſſen, das zu viel Waſſer hat, als ſolches, das gar zu viel Mehl enthält. Je mehr ein Teig Waſſer und Luft hat, deſto leichter wird er aufgehen, das Brod beſſer backen und ſchmecken, und ſich beſſer verdauen laſſen. Noch kann der Mehl- und Teiggeſchmack im Brodte hervorgebracht werden, wenn das Brod allzu frühe aus dem Ofen kömmt, oder wenn es gleich nach dem Ausziehen von der Kälte erſchrecket wird.

p) Gutes Brod muß **ſeinen eigenen Geſchmack haben,** den es von dem Getraide annimmt, und in den Bäckereyen der **gute Geſchmack vom Getraide** genannt wird. Dieſer wird ihm genommen durch ein Uebermaas von Waſſer, welches auch den Teig fletſchigt und ganz zu Schanden

den machen kann. Denn ob ſchon bey o) geſagt worden, daß lieber zu viel als zu wenig Waſſer genommen werden müſſe, ſo muß doch ein gewiſſes, durch eigene Erfahrungen auszumachendes, Maas nicht überſchritten, und der eigene gute Getraidegeſchmack im Brodte nicht verdränget werden.

q) Außer dem nur gedachten eigenen guten Getraidegeſchmacke muß das Brod auch einen gewiſſen geiſtigen Geſchmack haben. Dieſer kömmt von gutem Sauerteige, von guter Gährung, und von dem rechten Zeitpuncte, den man beym Einſchieben der Brodte getroffen hat. Nämlich wenn das Brod noch nicht ſeine ganze Zurichtung hatte, da es in den Ofen kam. Denn man muß es wohl behalten, daß die Hitze des Ofens noch zur Zurichtung des Brodtes etwas hinzuthun muß; oder ſie muß machen, daß das Brod noch ſo viel Höhe erreiche, als das Brod außerhalb des Ofens hätte gewinnen können. Hat das Brod außer dem Ofen bereits ſeine größte Höhe erreichet, dergeſtalt, daß die Hitze des Ofens daran nichts mehr zu treiben findet, ſo wird das Brod wenig oder gar nicht geiſtig ſchmecken, es wird ſich auch in der Folge bey der Aufbewahrung weniger friſch erhalten. Kann man es mit den einzuſchiebenden Brodten ſo treffen, daß ein Theil ſeiner Zurichtung, oder zu vollendenden Gahre, noch zurück iſt, ſo wird man es am beſten treffen. Hierzu gehöret ein gutes Augenmaas. Dieſes wird man aber bey dem Gebrauche der Backnäpfe am gewiſſeſten haben können, da zumal viele den Teig nicht im Backtroge, ſondern erſt in den Näpfen zukommen laſſen; wenn man ſich davon bemerket, wie weit der Teig

darinn

darinn noch aufgehen müſſe, bevor er ſeinen höchſten Grad erlanget. Hat man aber dagegen Backnäpfe, und leget die ausgewirkten Brodte auf dem Backtiſche, Beuten oder Brettern hin, ſo wird man das rechte Augenmaas ſich ſpäter durch Aufmerkſamkeit erwerben. Wenn man aber die Brodte vor dem Backofen erſt umarbeitet, und den Teig losbricht, ſo wird der Geſchmack des Brodtes ganz matt, welches auch erfolget, wenn man den eingeſäuerten Teig nicht mit Mehl beſtreuet, und ihm eine Decke gegeben, weshalb die geiſtigen Theile des Sauerteiges haben verfliegen müſſen. Denn der Sauerteig iſt das Mittel, den Teig zu würzen und ihn gleichſam zu begeiſtern. Auch entgeht dem beſten Teige der Geiſt, wenn die Brodte beym Einſchieben zerriſſen oder angebrochen werden, welches die Bäcker, wie oben geſaget, mit dem Ausdrucke, dem Brodte ſeine Kraft nehmen, bemerken. Auch die in dem Ofen zu nahe geſetzten Brodte, welche zuſammenbacken, verlieren von ihrem geiſtigen Geſchmacke. Man kann dieſes beſonders gar eben an den Orten der Brodte bemerken, wo ſie zuſammengebacken geweſen. Dieſe Stellen haben wirklich einen mattern Geſchmack als die übrigen.

r) Das Brod iſt entweder von **ſehr leichtem und loſen oder feſten Teige**, und hiebey muß ein jeder es an ſich ſelbſt nach Beſchaffenheit ſeiner Lebensart, Dauungskräfte und übrigen Geſundheitsumſtände bemerken, welche Art von Brodte ihm am beſten bekomme. Man findet zuweilen, daß auch für Perſonen von ſitzender Lebensart das leichteſte Brod nicht immer das beſte ſey; es ſagt ſogar manchen Mägen nicht zu. Daher

ſcheint

ſcheint das Brod von Mittelteige, der weder zu leicht noch zu feſt iſt, für die meiſten Perſonen des Mittelſtandes am beſten zu ſeyn. Es wird aber dabey vorausgeſetzet, daß ſolches Brod immer eben ſo gut aufgegangen, als wohl gebacken ſey.

s) Noch kömmt es bey der Güte des Brodtes auf das Alter deſſelben, oder die Zeit, wenn es nach dem Backen gegeſſen wird, gar ſehr an. Friſchbackenes warmes Brod iſt dem Magen und den Zähnen nicht dienlich, und das geſäuerte Brod ſcheint den Tag darauf, nachdem es gebacken worden, beſſer zu ſeyn als den erſten Tag. Wenn dieſes Brod, falls es zumal vom feinſten Mehle iſt, ſehr alt wird, ſo verliert es allen Geſchmack und Geruch, und es hat auch ſodann weniger Kraft zu nähren. Das Roggenbrod von ſchwarzem Mehle hält ſich dagegen weit länger friſch und bey Kräften, wenn es in guten Kellern und Gewölben des Sommers, oder ſo es daran fehlet, in kühlen, obgleich trocknen Kammern, zugedecket oder eingewickelt, aufbewahret wird. Das Brod, welches keinen Sauerteig, ſondern allein Hefen erhalten hat, wird mit jedem Tage ſchlecht ſchmeckender und kraftloſer, daher auch unſre Semmeln den zweyten Tag nach dem Backen ſchon ſchlechter ſchmecken als den erſten Tag. Sie ſind am beſten, wenn ſie ſechs Stunden nach dem Backen, und nicht über vier und zwanzig Stunden nach demſelben, verſpeiſet werden.

Obſtehendes Verzeichniß guter und ſchlechter Eigenſchaften des Brodtes müſſen nun Hausmütter beſonders fleißig durchleſen, und ſich wohl bekannt machen. Man muß ſehr vielen das Lob widerfahren laſ-

ſen, daß ſie gutes Brod backen. Aber ſie haben doch zu dem Sprichworte Anlaß gegeben: Brauen und Backen geräth nicht allemal. Und wenn ihnen das Backen nicht geräth, ſo wiſſen ſie die Fehler, aber nur ſelten die Entſtehungsurſachen derſelben. Wenn ſie daher ſolche in dieſem Verzeichniſſe ſofort beygefüget finden, ſo werden ſie dadurch in den Stand geſetzet ſeyn, die Fehler allemal glücklichſt zu vermeiden. Wie man in der Arzneygelahrtheit ſaget: Die Urſachen der Krankheiten wiſſen, heißt ſie heilen; (cauſas morbi noſſe, mederi eſt;) ſo iſt es bey der Bäckerey nicht anders. Und wenn Leſerinnen dieſer Schrift ihre Einſichten in dem Kapitel vom Backen können gebeſſert und vermehret haben, ſo wünſchte ich, daß ſie zugleich Lehrerinnen des nicht leſenden Theils ihres Geſchlechts um ſich her ſeyn möchten, um die Kenntniſſe vom Backen eines guten Brodtes, auch in den geringen Häuſern des Landvolks auszubreiten. In guten Ländern machet das Brod wenigſtens die Hälfte der täglichen Nahrung des Landvolks, in ſchlechten Ländern aber noch darüber aus. Eine Hausmutter im Mittelſtande kann ſich um geringe oder gemeine Häuſer nicht verdienter machen, als wenn ſie dieſelbigen lehret, gutes Brod backen, damit deren Bewohner, geſund und ſchmerzensfrey, auch länger leben können. **Malouin** ſaget: Die Hälfte der Einwohner verhungert (in Frankreich), weil ſie nicht Lebensmittel genug haben; und die andre Hälfte ſtirbt von den Folgen der Schwelgerey, weil ſie zu viel ungeſunde Speiſen genoſſen hat. Unter dieſer letztern Hälfte begreift er diejenigen, welche es wohl wünſchen, aber nie das Glück haben, den Hunger zu empfinden; oder ſolche, die den Hunger nie gefühlt haben, als um das Vergnügen zu genießen, denſelben alsbald zu ſtillen. Bey uns in Deutſchland ſtirbt jetzt kein Bettler mehr

vor

vor Hunger, da Brod und Korn faſt immer im Unwerthe ſind. Allein der gemeine Mann kann bey uns eben ſo gut, als der vornehme in Frankreich, zwar nicht als Schwelger, doch deshalb ſterben, wenn er zu viel ungeſunde Speiſen genießt. Iſt aber das tägliche Brod bey dem gemeinen Manne ſo beſchaffen, daß es nicht geſund heißen kann, entſteht nicht ſodann auf dem Lande eine Abnahme der Volksmenge? Und iſt es nicht Verdienſt ſolche zu verhindern?

M. Mehl- und Brodbetrag.

Die Leſerinnen würden das gegenwärtige Kapitel für unvollſtändig halten, wenn der Artikel vom Mehl- und Brodbetrage, das heißt, wie viel Mehl aus dem Getraide, und wie viel Brod aus dem Mehle erlanget werden können, fehlen ſollte.

Wenn eine Hausmutter zur Speiſung des Geſindes einen gewiſſen jährlichen Etat zum Brodkorne angenommen, (und der muß in ordentlichen Haushaltungen ſeyn) ſo muß ſie es immer überſchlagen oder berechnen können, wie viel Mehl und Brod ſie davon gewinnen könne, damit der Anſchlag des Brodkornes weder zu hoch noch zu niedrig ſey.

Sie muß ferner wiſſen, wenn ſie ihres Orts auf dem Lande Brod verkaufen kann und ſoll, in was für einem gerechten Preiſe ſie ſolches thun müſſe, um weder ſich noch die Käufer zu hintergehen. In vielen Dörfern wird die Spinnerey ſehr getrieben, oder es ſind von der Landesobrigkeit viele Spinnerfamilien bey alten Dörfern angebauet worden, welchen es bequemer und zuträglicher iſt, hausbackenes Brod zu kaufen; welchenfalls eine Hausmutter auf dem Lande zum Verkauf Brod zu backen gar nicht übel thut. Manche Hausmütter geben ſelbſt viel Flachs zum Spinnen

außer dem Hauſe an Spinner und Spinnerinnen, welche keinen eigenen Heerd haben, und nicht ſelbſt backen können. Sie werden daher gemeiniglich mit Geld und Brod bezahlet. Die Hausmutter muß alſo verſtehen, was ſie nach Beſchaffenheit des Kornpreiſes für ihr Brod nehmen ſolle, welches nicht ohne Berechnung des Mehl- und Brodbetrages geſchehen kann.

Es können gewiſſe Wirthſchaftsperioden ſeyn, in welchen, außer dem ordinairen Geſinde, viele Tagelöhner geſpeiſet werden ſollen. Die Hausmutter muß es verſtehen, wie lange ſie mit einem Gebäcke zu ſo und ſo viel Perſonen auskommen könne, wenn ſie einmal weis, wie viel Pfund Brod täglich auf eine arbeitende Perſon zu rechnen ſind. Sie muß zu aller Zeit ihr Backen ſo einrichten, daß immer noch altbackenes Brod im Hauſe ſey, und das neubackene Brod nicht gleich vor dem Ofen weggegeſſen werden dürfe. In ſolchen und mehrern dergleichen Einrichtungen würde ſie gar ſehr fehlen, wenn ſie ſich nicht auf den Mehl- und Brodbetrag zu verſtehen gelernet hätte.

Man hat in öffentlichen Schriften verſchiedene Backproben, welche nicht völlig zuſammenſtimmen. Es hat ſich aber der Herr Profeſſor **Titius** in Wittenberg um unſere Haushaltungen auch hierinn ſehr verdient gemachet, da er in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahr 1773. St. 27. einen Verſuch bekannt gemachet, einige Backproben zu vergleichen, und den Bäckervortheil bey theurem Getraide näher zu beſtimmen. Da über dieſen Punct nichts genauers verlanget werden kann, und der Aufſatz überhaupt in Anſehung des Backens ſo inſtructiv auch für Hausmütter iſt, ſo will ich einen Theil davon überſchreiben, wenn ich zuvor noch **Malouins** Theorie über den Mehl- und Brodbetrag vom Waizen in Paris

ris, nebſt der Abwiegung des Teiges zum Brodte, vorangeſetzet habe.

1) Herrn Malouins Unterricht vom Brodbetrage des Waizens.

Der Brodbetrag des Waizens iſt überhaupt ſeinem Gewichte gleich. Denn ohngefähr 40 Pfund Waizen geben 30 Pfund Mehl; mit dieſem machet man einen Teig von 50 Pfunden, aus dem man nach dem Backen 40 Pfund Brod erhält.

Gemeines Brod aber muß der Waizen mehr dem Gewichte nach geben, als er wägt. Er kann mehr als $\frac{3}{4}$ ſeines Gewichtes Mehl geben, und das Mehl kann mehr als $\frac{1}{4}$ Waſſer, nämlich wenn man das Gewichte des Waizens rechnet, annehmen. Dieſes will ſo viel ſagen: ein Septier trockener Waizen, der 240 Pfund wägt, kann mehr als 180 Pfund Mehl geben, und aus dieſen 180 Pfund Mehl kann man mehr als 240 Pfund Brod backen. Man kann ſogar behaupten, daß überhaupt ein Pfund guter Waizen von 16 Unzen, am Brodte 17 Unzen geben muß. Das heißt, der Waizen muß $\frac{1}{17}$ mehr Brod geben als er ſchwer iſt.

Das Getraide wird dieſe Menge Mehl nicht geben, wenn es nicht ſo gut als möglich durchmahlen worden iſt, und das Mehl wird gleichfalls dieſe Menge Brod nicht geben, wenn es nicht gut durchgeknätet, und das Brod nicht recht gebacken worden iſt.

Endlich wird auch der Mehlauszug aus dem Waizen, und der Brodauszug aus dem Mehle verſchieden ſeyn, je nachdem der Waizen alt oder neu iſt, oder nachdem die Himmelsgegend oder der Acker beſchaffen iſt; nachdem der Waizen trocken oder feuchte, gut oder ſchlecht gemahlen; und das Mehl gebeutelt

und durchknätet, auch das Brod mehr oder weniger ausgebacken iſt. Umſtände, welche oft vorkommen, und eine Verſchiedenheit hervorbringen, welche ſogar den Auszug des Brodtes bis auf die Hälfte herabſetzen können.

Zu Folge des gerichtlichen Vorganges, der im Jahre 1764 zu Valenciennes vorgenommen worden iſt, haben 160 Pfund Waizen nach der Mouture économique (dieſes iſt in Frankreich diejenige Mahlart, nach der man die Kleyen vom Grieße trennt, und wenigſtens viermal, höchſtens ſiebenmal wieder aufſchüttet) 116 Pfund Mehl, und nach der Mouture en groſſe 109 Pfund gegeben. (Mouture en groſſe iſt überhaupt diejenige Mahlart in Frankreich, wo man nicht wieder aufſchüttet.)

Die 116 Pfund der Mouture économique haben 148 Pfund Brod, und die letztern 109 Pfund Mehl nach der Mouture en groſſe 137 Pfund Brod gegeben.

(Bey Backproben, welche auch öffentlich, durch dabey Vortheilhabende Leute, angeſtellet werden, kann man ſogar zuſehends ſehr hintergangen werden, wie ſolches hernach gemeldet werden ſoll.)

2) Ebendeſſelben Unterricht vom Gewichte des Teiges.

Die Erfahrung hat gelehret, daß man auf ein Pfund Brod überhaupt ein Pfund und fünf Unzen Teig rechnen muß.

Ein zweypfündiges Brod muß zwey Pfund ſieben Unzen Teig haben.

Zu einem dreypfündigen Brodte nimmt man drey Pfund und neun Unzen Teig.

Zu

Zu einem vierpfündigen Brodte nimmt man vier Pfund, zehn bis zwölf Unzen Teig; aus welchen ſich binnen 35 Minuten in dem Ofen bey einer gehörigen Hitze zehn bis eilf Unzen Waſſer verlieren, und ungefähr 22 Unzen in einem Brodte von dergleichen Gewichte zurückbleiben; folglich dünſtet der dritte Theil durch das Backen aus.

Nach einer dem Schriftſteller aus England überſchickten Nachricht, bäcket man aus fünf Pfund Teig vier Pfund fünf Unzen Brod, welches 2½ Stunden in dem Ofen bleibt; da man es hingegen in Paris nur halb ſo lange darinnen läßt. Vermuthlich iſt das Brod in London von feſterm Teige, als das Pariſer; vielleicht heizet man auch den Ofen nicht ſo ſcharf, als in Paris.

Fünf und ¾ Pfund Teig geben fünf Pfund Brod.

Ein ſechspfündiges Brod verlangt ſechs Pfund vierzehn Unzen Teig.

Zu einem achtpfündigen müſſen wenigſtens neun Pfund Teig kommen.

Und zu einem zwölfpfündigen nimmt man 13¼ Pfund bis vierzehn Pfund Teig, damit daſſelbe auf alle Fälle nicht zu wenig wäge.

Das Brod, welches, aus dem Ofen genommen, das von der Polizeyordnung beſtimmte Gewicht hat, iſt einige Stunden darauf leichter. Denn es verliert, indem es abkühlet, an ſeiner Schwere; und wird um deſto leichter, je mehr es abgekühlet, und altbacken ſeyn wird.

Es iſt mit einem Brodte, welches beym Herausnehmen aus dem Ofen reichliche 12 Pfund wog, ein Verſuch gemachet, und befunden worden, daß es, nachdem es im Monat Junius 10 Tage gelegen hatte, nicht mehr als 11 Pfund 6 Unzen wog.

In einem altbackenen und ausgetrockneten Brodte iſt wenig Waſſer vorhanden, und folglich iſt es leichter. Gut ausgebackenes Brod verdirbt und ſchimmelt nicht, wenn es alt wird, es trocknet nur aus, und wird leichter. Ich habe ein rundes weißes Brod, das ein halb Pfund am Gewichte hielt, zwey Jahr lang aufgehoben, welches nach dieſer Zeit vertrocknet, und ganz ohne Geſchmack war, und nur 6 Unzen wog.

Gutes ſchwarzes Brod, welches man an einem trockenen Orte aufhebet, verdirbt nicht. Thomas Bartholinus ſaget, daß das gemeine Brod in Norwegen, welches aus Gerſte und Habermehle gebacken wird, 30 bis 40 Jahr gut bleibe; er ſetzet hinzu, daß dieſes Brod deſto beſſer ſey, je älter es werde. Auch der Weſtphäliſche Pumpernickel hält ſich ſehr lange.

Brod vom feſten Teige verliert nicht ſo viel an ſeinem Gewichte, als das vom lockern; jenes enthält ungefähr den vierten Theil mehr Mehl, als dieſes, und folglich vertrocknet das große Brod ſchwerer, und verliert in einer Zeit weniger am Gewicht, als das lockere Brod in eben der Zeit einbüßet; welches mehr Waſſer, ſo wie das feſte Brod mehr Teig, bey ſich hat.

Ein einpfündiges Brod, welches gewogen worden iſt, ſobald es aus dem Ofen gekommen, hat zwey Unzen am Gewicht verloren, ſobald es abgekühlet iſt, und je länger man es aufhebet, deſto leichter wird es auch. Doch iſt dieſe Abnahme des Gewichtes die erſten Tage größer als die folgenden; und eben alſo auch in den erſten Stunden, wenn das Brod erſt aus dem Ofen kömmt, in Vergleich der folgenden Stunden, größer. Ein vierpfündiges Brod, welches den erſten Tag zwey Unzen verloren hat, verliert den zweeten Tag nur eine.

Ein zweypfündiges Brod verliert beynahe eben ſo viel an ſeinem Gewichte als ein vierpfündiges; und die

Ein-

Einbuße bey einpfündigen Brodten iſt beynahe eben ſo groß. Denn dieſer Verluſt des Gewichtes ſteht nicht ſowohl mit der Größe, als vornehmlich mit der Oberfläche des Brodtes, und der Weichheit des Teiges im Verhältniß. Da nun alſo die kleinen Brodte im Verhältniſſe mit den großen mehr Oberfläche haben, und von weicherm Teige ſind, ſo verlieren ſie auch nach dem nämlichen Verhältniſſe mehr.

Das Gewicht des Brodtes iſt nur auf den Augenblick gewiß, da man es wäget, und dieſe Ungewißheit iſt heut zu Tage noch viel größer, als ehmals, weil der Teig itzt überhaupt weicher geführet wird, als in vorigen Zeiten. —

Ehe ich weiter gehe, muß ich über den Malouinſchen Unterricht noch ein und das andere zu beſſerer Berichtigung bemerken.

Es iſt auch bey unſern Roggenbrodten unläugbar, daß ihr Gewicht mit der Zeit abnimmt. Hieraus iſt aber nicht zu folgern, daß der Bäcker beym Abwägen des Teiges keine Gewißheit haben könne: wie ſchwer die eingeſchobenen Brodte ſeyn werden, wenn er ſie wieder aus dem Ofen herauszieht, welches Malouin wirklich an einem Orte geradezu behaupten will. Er iſt daher von D. Schrebern mit Recht dadurch widerleget worden, daß er die Leipziger Verfaſſung anführet, vermöge deren auf ein am Gewichte abgehendes Loth 5 Groſchen Strafe geſetzet iſt. Nur in Anſehung der ſo genannten kleinen Waare, dergleichen die Semmeln und kleinen Brodte ſind, haben die Bäcker in Leipzig mehrmalen Vorſtellung gethan, daß beym Nachwägen nicht auf die einzelnen Stücke, ſondern auf mehrere zuſammen, das Abſehen gerichtet werden müſſe; indem bey einem Schuſſe gar leicht einige Stücke um ein Loth zu leichte, die übrigen aber alle überwichtig ſeyn können. Wenn nun bey einem

Sch[illegible]te Semmeln von 4 Thalern nur viere mangelhaft wåren, dergeſtalt: daß an einer jeden ein Loth fehlete, und dafür 20 Groſchen zur Strafe erleget werden ſollte, ſo würde ſolches der Billigkeit zuwider ſeyn, da zumal ſich nicht vermuthen ließe, daß ein Båcker, um einen Pfennig zu gewinnen, 20 Groſchen hazardiren würde.

Es beſtårket dieſes aber, ſetzet D. Schreber hinzu, nicht allein die Möglichkeit, das Gewichte nach Vorſchrift der Taxordnung einzurichten; ſondern auch die Sorgfalt der Leipziger Polizey, die dießfalls eingeführte Ordnung aufrecht zu erhalten, die vielen auswårtigen Orten zum Muſter vorgeſtellet zu werden verdienet; wo man zwar auch Båckerordnungen und Brodtaxen eingeführet hat, aber wie es ſcheint, nicht in der Abſicht, daß ſie beobachtet werden ſollen.

Altwerdendes Brod verliert freylich am Gewichte um ſo mehr, wenn es nicht in kühlen Kellern, Gewölben und Kammern aufbewahret wird, und die Båcker in den Stådten, welche wegen der Polizey in Sorge ſeyn müſſen, hüten ſich ſehr, ihr bis auf den andern Tag übrigbleibendes Brod in trocknen Kammern aufzubewahren, um nicht am Gewichte zu viel einzubüßen; da ſie meiſtens ohnehin ſchon wiſſen, wie viel Abgang von Brodten ſie haben können, um es als friſchbackenes den erſten Tag noch los zu werden. Ueberdem haben auch die Polizeyen ſchon ſo viel Nachſicht, daß ein Båckerbrod des andern Tages weniger Gewicht als am erſten Tage haben müſſe.

Was Malouin von langer Dauer der Brodte einſtreuet, und dabey ſaget, daß gut ausgebackenes Brod nicht ſchimmele, ſolches wird ihm völlig zugegeben. Es kömmt nur darauf an, wie man das Brod nach dem Backen behandelt. Wenn recht wohl ausgebackenes Brod gut abgekühlet, hernach aber an einem-

nem recht trocknem Orte aufgeſtellet wird, daß es ſeine Feuchtigkeiten bald verlieren muß, ſo kann auch dickes und nicht dünnes Brod, (dergleichen das Norwegiſche, dem Schwediſchen ganz dünnem völlig gleiches, Brod aber nicht iſt) wohl zur längſten Dauer gebracht werden, wie denn in den Ruinen des Herculanums Jahrhunderte altes Brod geſunden worden. Da aber aufgedörretes Brod ohne Kraft und Geſchmack iſt, wenn es von feinem Mehle gebacken worden, das ſchwarze aufgedörrete Brod, wie z. E. der Pumpernickel, zwar beſſer als das weiße getrocknete ſchmecket, aber doch noch beſſer, wenn es noch nicht völlig hart und ausgedörret iſt; ſo begegnet es uns, da wir unſer Brod in Kellern und Gewölben aufheben, oder es in trocknen Kammern zudecken, um es aufs längſte friſch zu erhalten, daß es im Sommer uns doch wohl ſchimmelt, wenn es ſchon gut ausgebacken geweſen. Und dieſes geſchieht in manchen Jahren mehr als in andern. Die Beſchaffenheit des Waſſers ſcheint ſo gar dazu auch zuweilen beyzutragen. Nach unſrer Art Brod zu eſſen wäre unſrer Haushaltung ſehr gedienet, dickes friſchgehaltenes Brod, ohne Schimmel, aufs längſte aufbewahren zu können, weshalb aber das Ungariſche Ferment, auch ein Schwediſches, zum Verſuch angerathen worden. Daß das Norwegiſche Brod aber je länger je beſſer ſeyn ſolle, wie Bartholinus berichtet, ſolches wird wohl nicht im Geſchmacke der Oberſachſen zu verſtehen ſeyn. Dieſen wird es im erſten Jahre nicht anders als im vierzigſten ſchmecken. Vielleicht wird aber damit gemeynet ſeyn ſollen, daß das Haberbrod in Norwegen durch das Alter eine gewiſſe Bitterkeit verlieren könne. Und die ſo lange Dauer dieſes Brodtes kömmt von der Auftrocknung her, da die Brodte wegen ihrer Dünne, wie oben geſaget iſt, ſchon in dem Ofen bereits völlig trocken ſeyn müſſen. Auch der

Pumpernickel, der an ſich ſelbſt in weit größern und dickern Brodten formiret wird, als unſere größte und dickſte Geſindebrodte in Oberſachſen ſind, muß auch durch das Austrocknen in dem Backofen zur längſten Dauer ſchon vorbereitet werden. Denn es iſt bekannt, daß die Weſtphäliſchen Brodte an die 24 Stunden in dem feſte verſtopften Ofen ſtehen müſſen; dahingegen unſre größte, auch recht grobe Geſindebrodte nur an die vier Stunden, und kaum ſo lange im Ofen ſeyn dürfen, wenn ſolcher gehörig geheizet worden. Wenn unſre größten Geſindebrodte noch länger in dem Ofen bleiben ſollten, ſo würden ſie gleich unſern weißen lockern Brodten, die zu lange in einem nicht genug geheizt geweſenen Ofen gelaſſen worden, zwar trockner, aber deſto weniger gut ſchmeckend ausfallen. Daß die Weſtphäliſchen Brodte aber doch bey ihrem ſo langen Aufenthalte in dem Ofen noch gut ſchmecken, ſolches kömmt theils von ihrer ausnehmenden Größe, da ſie zwey bis dreymal größer als unſre Geſindebrodte ſind, theils aber von der dortigen Mahlart her, da das Weſtphäliſche Mehl alle ſeine Kleyen hat; unſer Geſindebrodt iſt hingegen zwar nicht von aller, doch der meiſten Kleye gereiniget; als welche wir hier zu Lande mit Nutzen zur Viehfütterung verwenden.

Da endlich aber Malouin ſeinen Unterricht nur über den Mehl- und Brodbetrag von Waizen erſtrecken können, ſo beruſet er ſich in Anſehung des Roggens blos auf den Herrn Maliſſet, der ihm geſaget, daß der Reggen mehr Mehl und Brod als der Waizen gebe, und daß 240 Pfund gut durchmahlener, wieder aufgeſchütteter, wohl gebeutelter und geknäteter Roggen, 280 Pfund Brod gebe, da doch 240 Pfund Waizen nicht viel mehr als 240 Pfund Brod geben. Er ſetzet hinzu, daß das Roggenmehl mehr Waſſer als Waizenmehl annehme. Wenn man einen Teig von

Wai-

Waizen- und einen von Roggenmehle auf gleiche Art durchknätete, ſo würde doch der Roggenteig mehr austrocknen und feſter werden, als der Waizenteig.

Nun wenden wir uns von einem franzöſiſchen Gelehrten, welcher viele Jahre eigends angewendet hat, die Bäckerey mit größtem Eifer auszuſtudiren, zu einem Deutſchen, welcher uns das Wiſſenswürdige über den Mehl- und Brodbetrag, auch das Verhältniß des Waſſers zum Mehle beym Einteigen nebſt mehrern in das Kapitel vom Brodbacken einſchlagenden Dingen ſo treffend und ſo gemeinnützig mitgetheilet hat, daß nichts beſſers gewünſchet werden kann.

3) Des Herrn Profeſſor Titius Verſuch, einige Backproben zu vergleichen.

Da in dem bekanntgemachten Verſuche des Herrn Profeſſors gar nichts fremdes oder überflüſſiges vorkömmt, weshalb es nützlich ſeyn könnte, etwas davon auszulaſſen, oder einen Auszug davon mitzutheilen, ſo will ich den, auf meine Materie ſich beziehenden, Aufſatz ſo weit mit den eigenen Worten deſſelben herſetzen, wie ſich ſolcher in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte am a. O. befindet. Hier ſchreibt er alſo.

Bereits 1769 iſt im Wochenblatte eine Backprobe geliefert worden, worinnen damals die Fiſcheriſchen Tabellen zum Grunde geleget wurden, von denen man auch hier abzuweichen nicht nöthig hat, weil ſelbige faſt allgemein angenommen ſind. Der Hauptſatz iſt dieſer. **Drey Pfunde Mehl ſollen vier Pfunde Brod liefern.**

Dieſe Annahme iſt auf Erfahrung gegründet; und dieſe zeiget manchmal, **daß zuweilen 3 Pfund Mehl $4\frac{1}{2}$ Pf. Brod geben.** Wir wollen jedoch bey dem angenommenen Satze bleiben.

Eine

Eine andere Vorausſetzung geht das Gewicht Mehl eines Dresdner Scheffels an. **Der Dresdner Scheffel wird in dieſem ganzen Aufſatze verſtanden.** Denn es iſt allemal beſſer, das Mehl nach dem Gewichte zu beſtimmen, weil bey dem Meſſen immer Unordnung vorgehen kann. Friſches und altes Mehl giebt im Meſſen allezeit einen beträchtlichen Unterſchied, **und es ſollten gute Wirthe beym Hausbacken ihr Mehl wiegen, und nicht meſſen.** Sie würden dadurch im Stande ſeyn zu urtheilen, ob einmal ſo viel Brod als das andere erhalten würde, und nicht nöthig haben, Geſinde und Bäcker eines Unterſchleifes, oder des ſo genannten Abkneipens zu beſchuldigen. Unterſchleiſe ſind zwar zu allen Zeiten gewöhnlich geweſen, aber zu der Zeit am allerwenigſten, wenn eine gute Wirthinn ſelbſt Aufſicht hat.

Das Korn iſt, wie jedem Wirthe bekannt iſt, nicht von gleicher Schwere und Güte, und kann auch daher unmöglich gleichviel Mehl nach dem Gewichte geben. Herr Fiſcher beſtimmet das mittlere Gewichte eines Dresdner Scheffel Korns zu 150 Pf., und dieſer giebt, nach Abzug der Mätze und der Kleyen, 126 Pfunde Mehl. Ich habe einen andern Verſuch vor mir, welchen ich beyfügen will.

Wenn der Scheffel Korn wiegt	zur Mätze dem Müller.	zur Verſtäubung in der Mühle	zu Kleyen	bleibt am Mehle	daraus wird Brod
Pf.	Pf.	Pf.	Pf.	Pf.	Pf.
140	$8\frac{3}{4}$	4	20	$107\frac{1}{4}$	143
145	$9\frac{1}{16}$	4	20	$111\frac{15}{16}$	$149\frac{1}{4}$
150	$9\frac{3}{8}$	4	20	$116\frac{5}{8}$	$155\frac{1}{2}$
155	$9\frac{11}{16}$	4	19	$122\frac{5}{16}$	$163\frac{1}{12}$
160	10	4	18	128	$170\frac{2}{3}$
165	$10\frac{5}{16}$	4	16	$134\frac{11}{16}$	$179\frac{7}{12}$
170	$10\frac{5}{8}$	4	15	$140\frac{3}{8}$	$187\frac{1}{6}$

Nach

Nach dieſer Tabelle würde das mittlere Gewicht des Korns 155 Pf. ſeyn, welches 122 $\frac{5}{18}$ Pf. Mehl gebe. Ich habe aus andern Nachrichten eines Landguthes gleiches Verhältniß gefunden; ſowohl was die mittlere Güte, als auch das mittlere Gewicht des Mehls betrifft. Es iſt aber ein kleiner Unterſchied zwiſchen Herrn Fiſchers Angabe und dieſer Tabelle. Letztere hat 4 Pf. Mehl weniger, und doch 5 Pfund Korn mehr als erſtere; der Grund hievon liegt darinnen, daß Fiſcher nur 14 Pf. Kleyen rechnet, und kein Verſtiebmehl ſtatt finden läßt.

Will ein Wirth die wahre Schwere ſeines Korns wiſſen, ſo hat er nur nöthig, ein klein wenig zu wiegen, z. E. $\frac{1}{4}$ Mätze, und daraus kann er den ganzen Beſtand erfahren. Aber das Mehl muß er, wenn es zuverläßig ſeyn ſoll, ganz wiegen; der Nutzen wird ſich ſowohl in großen als kleinen Haushaltungen ſtäts finden, und die Mühe reichlich belohnen. Man weis Landgüther, welche über 100 Scheffel durch dieſe Mühe erſparet haben. Der Müller kann nicht ſo ſichtlich betrügen, und behält noch immer, da das Korn vor dem Feuchten gewogen wird, Gelegenheit im Gewichte zu hintergehen.

Noch eins müſſen wir anführen, ehe wir ein Verhältniß des Gewichtes bey wohlfeilen oder theuren Zeiten zu beſtimmen ſuchen. Wie viel giebt ein Pfund Mehl Brod? Heut zu Tage iſt es beynahe allgemein angenommen, 3 Pf. Mehl geben 4 Pf. Brod. Dies behaupten mit Herrn Fiſchern viele andere. Allein es iſt zu wenig; ich habe einige Verſuche mit Kernmehle, oder mit dem ausgezogenen Mehle anſtellen geſehen, das nicht ganz neu, aber auch nicht völlig ausgetrocknet, und ohngefähr 14 Tage alt war. Da gaben 3 Pf. Mehl 4 Pf. 19 Loth Brod, und zwar ſcharf gebacken. Ein anderes Gewicht erhält man

beym Hausbackenbrodte, ein anderes beym Bäckerbrodte. Jenes wird von derberem Teige, dieſes von weicherem gemachet. Folglich gießt man bey erſterem weniger, bey letzterem mehr. Um hierinne zu einer Gewißheit zu gelangen, ſo iſt es nöthig, verſchiedene Backproben anzuführen. Vielleicht die älteſte Backprobe findet ſich beym Plinius in der Naturgeſchichte, wo er angiebt, daß 2 Pf. Mehl 3 Pf. Brod geben; ein Verhältniß, das beynahe unglaublich ſcheint.

Eine andere ſehr alte Brod- und Bäckerordnung nebſt den Backproben von A. 1382 und 1383 hat Herr Prof. Hanow (Preuß. Sammlungen B. I. p. 67) für die Lande Preußen angeführet, und darüber verſchiedene Anmerkungen geliefert, aus welchen ich dasjenige anführen will, was zu der itzigen Betrachtung gehöret.

Verſchiedene alte und neue Proben zeigen, wenn 100 Pf. Mehl ungefähr mit 60 Pf. Waſſer eingeteiget werden, davon ſich mehr oder weniger als das Drittel einbäcket, daß alsdenn 100 Pf. Mehl 140 Pf. Brod geben, Salz und Sauer eingerechnet. Folglich wäre das Verhältniß wie 5 zu 7, oder wie 3 zu $4\frac{1}{5}$ Pfund.

Eine andere mit wohl ausgeſiebtem Mehle angeſtellete Probe hat noch etwas mehr betragen. Unterdeſſen verſichert Hr. Hanow, daß das Verhältniß: 5 Pf. Mehl geben 7 Pf. Brod, allgemein angenommen werde, um die Taxe darnach zu machen.

Zu Frankfurt am Mayn iſt verordnet, daß der Bäcker jedesmal auf 2 Pf. Mehl 3 Pf. Brod wieder liefern ſoll. Iſt das Mehl alt und kernigt, ſo iſt daran gar kein Zweifel: und nachherige Proben haben es beſtätiget. Dieſes giebt uns auch die Erläuterung zur Stelle des Plinius. Bey neuem Mehle iſt es aber

nicht

nicht möglich, ſondern man hat das Verhältniß, daß 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod geben, in den Preußiſchen, Sächſiſchen, Bayreuthiſchen und andern Ländern angenommen. A. 1574 hat man eine Backprobe zu Dresden angeſtellet und gefunden, daß 100 Pf. Mehl 129 Pf. $19\frac{1}{4}$ Loth Brod geben; dies wäre aus 3 Pf. Mehl $5\frac{29}{33}$ Pf. Brod. Nach der Nürnbergiſchen Probe ſollen 100 Pf. Mehl 135 Pf. Brod oder 3 Pf. Mehl $4\frac{1}{20}$ Pf. Brod liefern. Nach der Frankfurter Probe iſt dies wie 100 zu 150, oder wie 2 zu 3. Nach der Preußiſchen 100 zu 133 Pf. $10\frac{2}{3}$ Loth, oder wie 3 zu 4.

Die Urſache der Verſchiedenheit in den Backproben iſt mannigfaltig. Altes Mehl giebt mehr Brod als neues, beydes mehr im Sommer, als im Winter; daher ſollten die Backproben zu Ende des Frühlings, oder zu Anfange des Sommers, bey einer mittlern Temperatur gemachet, oder das Mehl allemal für alle Fälle gleich ſtark getrocknet werden. Es iſt daher nöthig, daß man auf das Alter und die Trockenheit des Mehls ſehr merket, um hierinne Gewißheit zu erlangen.

Aus dem Angeführten erhellet, daß den Bäckern keinesweges Unrecht geſchieht, wenn man von ihnen verlanget, daß ſie aus 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod liefern ſollen. Noch ein paar anzuführende Verſuche werden zeigen, daß dieſe Verhältniſſe allerdings noch größer werden können. Es iſt bekannt, daß beym Hausbackenbrodte ſtäts weniger gegeſſen wird als bey dem auf die Bank (zum Verkauf in Städten) gebackenen Brodte. Daher kömmts, daß Hausbackenbrod weit leichter erhärtet, aber auch beſſer ſättiget, als Bäckerbrod, welches ſchwammiger iſt, langſamer austrocknet, den Hunger weniger ſtillet, und geſchwind etwas am Gewicht verliert. Folgender Verſuch beſtätiget dieſes.

Es wurden 440 Pf. Mehl mit zweyerley Guß verbacken, und man erhielt zweyerley Gewichte an Brod. Ich will die größere Zahl, auf kleinere reduciret, vorlegen. 100 Pf. Mehl, einen Monat alt, und alſo ziemlich trocken, wurden 1) zu Hausbackenbrodte, wie es auf herrſchaftlichen Güthern für das Geſinde gebacken wird, eingeteiget. Man nahm dazu 62 Pf. 25 Loth Waſſer, und erhielt davon gutes ausgebackenes Brod 136 Pf. 11 Loth. Dies giebt auf 3 Pf. Mehl reduciret, 4 Pf. 3 Loth Brod, dazu alſo 1 Pf. 25 Loth Waſſer kömmt, wovon 22 Loth beym Backen verdünſten. Man machte aus dieſem Teige Brodte von verſchiedener Größe, und behielt gleiches Verhältniß. Dies geſchah den 8ten May. Das Brod behielt verſchiedene Tage ſein Gewicht. Den 15ten deſſelben Monats wurde der andre Verſuch veranſtaltet. Man nahm gleichfalls 100 Pf. Mehl, teigte es mit 68 Pf. 20 Loth Waſſer ein, und erhielt 140 Pf. Brod. Der Guß war beynahe bäckermäßig, aber noch nicht völlig. Im Kleinen würden 3 Pf. Mehl mit 2 Pf. 2 Loth Waſſer eingeteiget werden, und 4 Pf. 6 Loth Brod geben. Es gehen alſo durch die Ausdünſtung im Ofen 28 Loth verloren. Man kann hieraus folgern, da die Bäcker gewöhnlicher Weiſe mehr gießen; daß ſie beynahe aus 3 Pf. Mehl 4 Pf. 16 Loth Brod erhalten. Iſt der Bäcker ein Wirth, und kaufet das Korn in Menge, und richtet ſich ein, daß er ſtäts Mehl trocken im Vorrathe hat, ſo wird die Ausbeute noch beſſer, zumal da er doch allezeit ſein Brod nicht ſcharf ausbacket, und ohne ihm Unrecht zu thun, **von 2 Pf. Mehl 3 Pf. Brod erhält.**

Für kleine Wirthſchaften will ich noch den Guß beyfügen. Es iſt bereits ein Verhältniß vorhanden, man gießt nach der Mätze. Wie unzuverläßig dieſes ſey,

ſey, geben die öftern Klagen, daß zu wenig gegoſſen worden; ungeachtet man das angenommene Maas nach der Mätze beobachtet hat. Man ſieht aber nicht darauf, ob das Mehl neu oder alt iſt. Daher kömmts, daß das Brod zum öftern zu ſauer ausfällt, oder zu ſtrenge und unſchmackhaft wird. In Wirthſchaften, die alle Wochen das Korn kaufen, und ſtäts neues Mehl verbacken, kann man ſich allenfalls nach einem ſolchen Mätzenguſſe richten. Aber bey altem trockenen Mehle, davon der Kern nicht weggenommen worden, kann man allemal auf 8 Pfunde Mehl 5 Pfund Waſſer, auf 3 Pf. 2 Pf. und auf 16 Pf. Mehl 11 Pf. Waſſer gießen. Das gute Säuren und Knäten ſetze ich hierbey an ſich voraus.

Ich überlaſſe es guten Wirthen, welche Backprobe ſie in ihren Wirthſchaften annehmen wollen, und ſie werden ſicher von 2 Pf. gut ausgetrockneten Mehle 3 Pf. Brod erwarten können; ohne ſchwammiges Bäckerbrod zu erhalten. Ich will jedoch meine Annahme nicht zu ſtrenge machen. Oben habe ich das mittlere Gewicht des Korns 155 Pf. geſetzet, daraus nach Abzug der Kleyen, Mahlmätze und Verſtiebemehl $122\frac{5}{16}$ Pf. Mehl erhalten wurde, und hieraus muß man an Hausbackenbrodte wie 3 : 4, doch $162\frac{2}{3}$ Pf. Brod bekommen. Nehme man die gefundene Verhältniß des Bäckerguſſes, 3 Pf. Mehl geben $4\frac{1}{2}$ Pf., oder welches gleichviel iſt, 2 Pf. Mehl geben 3 Pf. Brod, ſo würden aus $122\frac{5}{16}$ Pf. Mehl 183 Pf. Brod erlanget werden. (Auf dieſem Fuße muß man auch Maliſſets Angabe verſtehen.)

Ich habe zween Bäckercontracte vor mir, welche beyde Verhältniſſe beſtätigen. Der eine iſt dieſer: Der Bäcker verbindet ſich auf jeden Scheffel Korn, den er geliefert bekömmt, und welches gewöhnlicher Weiſe Zinsgetraide iſt, 162 Pf. Brod, oder 27 Stück

ſechspfündige Brodte an eine Geſellſchaft von 350 Menſchen abzuliefern. Es iſt ihm Kleyen 6 Pfund, Staubmehl 4 Pf. und Müllermätze 9 Pf. von dem Gewichte des Korns, das 140½ Pf. angenommen iſt, abgerechnet worden. Das Backgeld beträgt laut dieſes Contracts, nur 2 gr. 6 pf.

Nach einem andern Vertrage lieferte ein Bäcker im vorigen theuren Jahre auf jeden Scheffel Korn, den er erhielt, 190 Pfund Brod, nicht bäckermäßig, ſondern hausbacken. Das Korn wurde freylich etwas ausgemahlen, doch jederzeit nur bis auf drey Mätzen Kleyen. Es kam kein Kernmehl davon, das Brod blieb ſchmackhaft und gut, und wurde unter die Armen eines Orts, welcher 140 Häuſer hat, wöchentlich ausgetheilet. Sollte es nun nicht erlaubt ſeyn, daß man noch bey den Angaben das Mittel nehme, und alſo mit Recht forderte, ein Bäcker könne von jedem Dresdner Scheffel Korn 176 Pfund Brod liefern? —

Der übrige Theil dieſes leſenswürdigen Aufſatzes gehöret mehr für Obrigkeiten, denen es zukömmt, die Brodtaxen in den Städten feſtzuſetzen. Es wird, um einen kleinen Auszug beyzubringen, ein Ort von 3000 Einwohnern angenommen, welche jährlich 9000 Scheffel Korn brauchen. Dieſe eſſen entweder mit dem Bäcker, oder backen bey ihm, und geben ihm gewöhnlich 4 gr. für einen Scheffel, wenn ſie ſo viel auf einmal verbacken, oder das Gedinge haben; da das Backgeld außerdem mehr beträgt. Dieſe 9000 Scheffel machen 1500 rthl. Backgeld, die, wenn ſie unter 14 angenommenen Bäckern des Orts zu gleichen Theilen vertheilet werden, jedem wöchentlich fürs Hausbacken abwerfen. Da bey wohlfeilen Zeiten nur 500 Familien backen, 100 Familien aber mit dem Bäcker eſſen; (die angenommenen 9000 Menſchen

ſind

ſind zu 600 Familien, jede zu 5 Perſonen gerechnet worden) ſo erhält der Bäcker von dem Hausbacken nur 1 rthl. 16 oder 18 gr. Vom Verkaufbacken für die 100 Familien hat er 2 rthl., da jeder Bäcker wöchentlich 2 Scheffel nöthig haben wird. Hiezu kömmt die Semmel, die ihm eben ſo viel einbringen wird, da gute Nachrichten bezeugen, daß der Verbrauch des Waizens beym Bäcker eben ſo ſtark, und noch wohl mehr als des Kornes ſey. Nach dieſer Rechnung betrüge nun der Nutzen, 5 rthl. 18 gr. Rechnet man ſchärfer, ſo wird der Nutzen noch größer ſeyn. Wenn aber bey theuren Kornpreiſen der Scheffel Korn 7 und mehr Thaler gilt, ſo verringert ſich die Zahl der backenden Familien, und es werden ſodann nur 300 Familien im Stande ſeyn, Korn zu kaufen, da der andern Erwerb nicht ſo weit reichet. Und erſtere geben einem der 14 Bäcker 1 rthl. wöchentlich Backgeld, da die übrigen nun mit dem Bäcker eſſen. Hat er vorhin 2 Scheffel Korn verbacken, ſo brauchet er nun 6 bis 7 Scheffel, jeden zu 1 rthl. Nutzung, nebſt dem Semmelbacken, den Scheffel zu 2 rthl. wöchentlich. Dies verſchaffet ihm, blos nach Fiſchers Angabe gerechnet, wenigſtens 10 rthl. die Woche zu verdienen. Nimmt man eine genauere Backprobe, da der Bäcker immer nach der geringern backet, ſo kömmt ſein Profit wöchentlich über 12 rthl. Sieht man die Regiſter nach, ſo findet ſich, daß der Bäcker in theuren Jahren nicht weniger, ſondern mehr Semmel als in wohlfeilen Jahren verkaufet, und alſo alsdenn mehr Waizen als Roggen verthan hat. Und da das Reſultat herausgezogen wird, daß man dem Bäcker nicht geſtatten müſſe, von einem Scheffel Korn in theuren Zeiten, da er mehr als ſonſt verbacket, eben ſo viel Nutzen zu ziehen, als in wohlfeilen, ſo muß man die völligſten Beweiſe davon in dem Wochenblatte ſelbſt

nachleſen, und man wird dabey die ganze Auskunft mehr als in irgend einer andern Quelle finden können.

Ich werde nun dieſes Kapitel beſchließen, wenn ich zu Erläuterung dieſes inſtructivſten Aufſatzes einige Anmerkungen werde hinzugefüget haben.

Daß die Backproben überall ſo ungleich ausfallen, kömmt aus ſehr verſchiedenen Urſachen her. In dem Titiusſiſchen Aufſatze wird verlanget, daß ſolche bey einer mittleren Temperatur zu Ende des Frühlings und Anfange des Sommers angeſtellet werden müſſen, da man im Winter gar merklich weniger Brod von dem nämlichen Mehle als im Sommer erhält. Bey der bemerkten mittlern Temperatur wird man den Mittelertrag zwiſchen der zu heißen und zu kalten Jahreszeit am füglichſten herausbringen können.

So wird gleichfalls in gedachtem Aufſatze geſaget, daß altes Mehl mehr Brod gebe als neues. Dieſes iſt ſowohl in Anſehung des Mehles ſelbſt, als in Anſehung des Getraides zu verſtehen. Nämlich das Mehl, welches gleich gebacken wird, wie es von der Mühle kömmt, giebt etwas weniger Brod. Noch weit mehr Mehl und Brod aber hat man von altem Getraide, als von neuem zu hoffen. Mehl von altem Getraide nimmt überdem mehr Waſſer an, als das von neuem Getraide, wodurch denn das Gewicht des Brodtes natürlicher Weiſe vermehret wird. Malouins Bemerkungen beſtätigen dieſes ebenfalls. Er ſaget: ein Getraide giebt weniger Auszug, wenn man es gleich nach der Aerndte verbrauchet, als wenn es bis auf das folgende Frühjahr gelegen hat. Es giebt weniger, wenn man es im Frühlinge nimmt, als wenn es den Sommer durch gelegen hat. Wie es nun nach den Jahreszeiten verſchieden iſt, ſo iſt es mit dem Alter des Getraides, den Jahren nach, eben ſo. Ein altes Getraide giebt ordentlicher Weiſe $\frac{1}{10}$ mehr Mehl,

als

als neues, und das Mehl von altem Waizen giebt $\frac{1}{10}$ mehr Brod, als das von neuem Waizen; und folglich giebt ein alter Waizen gemeiniglich $\frac{3}{20}$ mehr Brod, als neuer Waizen.

Eben gedachter Schriftſteller entdecket auch die Betrügereyen der bey den Backproben intereſſirten Leute, und ſaget, daß es den Bäckern, die bey einem öffentlichen Verſuche arbeiten, leicht iſt, wenn ſie wollen, es ſo anzuſtellen, daß das Mehl weniger Brod giebt, als ſie herausbringen können, wenn ſie es für ſich zu Hauſe backen.

Will man bey einem öffentlichen Verſuche weniger Brod haben, als das Mehl, in dieſer Menge genommen, ſonſt zu geben pfleget: ſo nimmt man nur weniger Waſſer zum Teige, und arbeitet denſelben weniger durch, um ihn nicht gar zu feſte zu machen.

Man machet auch, daß weniger Luft in den Teig hineinkömmt, indem man ihn ſchwächer durcharbeitet, und gar nicht überwirft.

Man nimmt alsdenn nicht nur weniger Waſſer, ſondern auch wärmeres Waſſer, als ſich gehöret.

Man nimmt älteren Sauerteig, als zur Verfertigung eines guten Teiges genommen werden ſollte.

Will man, daß wenig Brod aus dem Mehle werden ſoll, ſo wendet man während des Knätens nicht ſo viel Sorgfalt an, das Verſtreuen des Mehles zu verhüten. Man ſtreuet auch, wenn man den Teig austheilet und die Brodte auswirket, mehr Mehl unter. Und endlich ſchüttet man auch mehr Mehl auf den Teig und das Brod, das auf der Beute (Backtiſch, oder Deckel auf den Backtrog) aufgeht.

Alles dieſes nimmt viel mehr Mehl weg, und giebt viel weniger Brod, als ſodann geſchieht, wenn der Bäcker für ſich beſonders backet und alles genau einrichtet.

Eine andere Urſache, warum man bey öffentlichen Verſuchen ſo wenig Brod bekömmt, iſt die, daß man allezeit zur Abwägung des Teiges ſchwer Gewicht nimmt, wenn man das Brod auswirken will. Hierdurch geht viel Teig auf, der zwar bey jedem Brodte nicht eben merklich iſt, im ganzen Schuſſe aber viel beträgt.

Endlich unterläßt man auch bey einem öffentlichen Verſuche nicht, den Ofen ſehr und langſam zu heizen, damit mehr Hitze aufgehe. Man läßt auch das Brod lange im Ofen ſtehen, und machet das Schubblech (die Ofenthüre) nur manchmal auf, damit das Brod austrockne, und doch nicht das Anſehen habe, als ob es zu ſcharf gebacken wäre, um auf ſolche Art ſein Gewichte zu verringern.

Wer nun die Aufſicht bey anzuſtellenden Backproben haben ſoll, der muß Kenntniß von den Hintergehungen der Arbeiter haben, welchen es darum zu thun iſt, das Intereſſe ihres Handwerks zu unterſtützen. Als in den letztern theuren Jahren alle Korndeputanten in den Preußiſchen Provinzen halb Roggen halb Gerſte annehmen mußten, und eine Guthsherrſchaft, wie mir einer meiner Freunde erzählet, einem Meyer, der das Geſinde zur Deputatſpeiſung übernommen hatte, an die 10 Winſpel Roggen und eben ſo viel Gerſte geben mußte: ſo hatte die Frau deſſelben die Backprobe anſtellen müſſen. Die Meyerinn hatte ſechspfündige Brodte ausgewirket, und den Teig dazu mit einem ſchweren Gewichte, da ſie es nämlich immer voll Teig gelaſſen, gewogen, mit einem leichten, d. i. wohlgereinigten Gewichte aber die Brodte aus dem Ofen wieder herausgewogen. Der Meyer war aber in der Folge noch liſtiger als ſeine Frau geweſen. Denn er hatte dem Herrn eingebildet, das neue Korn gebe ein Mehl, zu deſſen Ausbacken zu vieles Holz auf-

aufgehe, dagegen das Mehl von altem Korne beſſer backe, und weniger Holz, welches aus dem herrſchaftlichen Walde frey gegeben ward, und der Orten ſehr theuer iſt, erfordere. Der junge Herr ward von der verſtellten Ehrlichkeit des Meyers überliſtet, da er ihm auf ſeine Vorſtellung, des Waldes zu ſchonen, von dem Boden altes überjähriges Korn zum Deputat verabfolgen lies; nachdem die Backprobe von neuem Getraide war gemachet worden.

Der Titiuſſiſche Aufſatz ſaget, daß es allemal beſſer ſey, das Mehl nach dem Gewichte zu beſtimmen, weil bey dem Meſſen immer Unordnung vorgehen kann. Es iſt gut, das Mehl von der Mühle zu wägen, oder Mehl nach dem Gewichte zu kaufen; es iſt auch gut, das Mehl zum Backen nach dem Gewichte und nicht nach dem Maaße zu nehmen.

Wer ſein Mehl nach dem Maaße und nicht nach dem Gewichte von der Mühle annimmt, der iſt in Gefahr, aufs höchſte betrogen zu werden. Zermahlenes Getraide nimmt wegen der geſchehenen Zertheilung mehr Raum ein, als da es noch in Körnern war. Wer nicht ſelbſt den Verſuch gemachet hat, der ſollte es kaum glauben, daß der körperliche Inhalt um ein Drittheil und noch wohl gar doppelt vermehret werde. Ein Septier von 12 Boiſſeaux Getraide giebt, wie Malouin ſaget, nachdem er gemahlen worden, 18 Boiſſeaux: nämlich alles, ſowohl Mehl, als Gries und Kleyen zuſammengeſchüttet. Er ſaget ferner, das Ausmeſſen iſt die Hauptquelle des Vortheils, den die Höker, das iſt, die das Mehl, Getraide u. ſ. f. kaufen, und wieder verkaufen, aus ihrem Handel ziehen. Man muß wiſſen, daß ein Maas mehr Getraide, Mehl oder Kleyen faſſet, wenn man es mit einer Schaufel oder mit der Hand voll mißt, als wenn man es nach und nach aus dem Sacke in das

Maas hineinſchüttet. Er ſaget ferner, es habe mit dem Meſſen des Getraides eben die Beſchaffenheit, wie mit dem Feldmeſſen. Herr Maliſſet hat ihm angezeiget, daß er in Paris auf dem königlichen Provianthauſe S. Charles, einen Ausmeſſer geſehen habe, welcher erſtlich einen Septier (ein Franzöſiſcher Scheffel) von 12 Boiſſeaux Waizen ordentlich abgemeſſen, ſodann ihn noch einmal durchgemeſſen, und kaum 11 Boiſſeaux aus dieſem Septier gebracht hätte. Hierauf habe er eben dieſen Septier dem Anſehen nach auf die nämliche Art noch einmal durchgemeſſen, und beynahe 13 Boiſſeaux herausgebracht; welches alles er in Gegenwart vieler Kenner gethan, die ihm ſo aufmerkſam zugeſehen hätten, als man den Taſchenſpielern zuzuſehen pflegte. Hier iſt kein andrer Fall möglich, als daß dieſer Ausmeſſer die Geſchicklichkeit gehabt, andere zu betrügen. Herr D. Schreber merket hiebey an, daß dieſer Menſch auch bey uns mehrere ſeines gleichen habe, deren Geſchicklichkeit durch Einführung der Wage allein abgeholfen werden könne.

In meinen jüngern Jahren kannte ich einen Beamten, welcher mit ſeinem Müller ſich ſo geſetzet hatte, daß er für einen glatt abgeſtrichenen Scheffel Korn einen gehäuften Scheffel Mehl wieder liefern möchte. Die Mahlmätze ward ihm mit Gelde bezahlet, und das Mehl maas er ſeinen Kunden ſo zu, daß ers aus dem Sacke, durch einen Beſen, in einen nicht ſonderlich breiten Scheffel, bis zu einem Haufen, recht locker und los, auslaufen lies. Da noch mehrere des Orts eben ſo mit dem Müller den Vertrag eingiengen, ſo verloren die Mahlgäſte wenigſtens den vierten Theil ihres Korns. Der Müller ward zuſehends reich, bauete ſich noch eine Mühle dazu, und endlich verkaufte er ſeine beyde Mühlen, um ſich zur Ruhe zu ſetzen. Denn es ward eine Mühlenwage eingeführet,

welche ſeinem allzu groſzen Profite Maas und Ziel ſetzte, weshalb ihn der Verdruß dahin brachte, von ſeiner bisherigen Profeſſion Abſchied zu nehmen.

So ſicher es nun für Mahlgäſte iſt, ihr Korn zur Mühle, und das davon erhaltene Mehl ebenfalls zu wägen, ſo gut iſt es, zum Hausbacken ebenfalls das Mehl zu wägen. Denn auf dieſe Weiſe wird der Guß immer gleich, und das Gebäcke das einemal nicht weniger als das andere. In den Städten aber ſetzet man ſich ebenfalls dem Abkneipen des Teiges beym Bäcker nicht ſo blos, weil man auch ohne Abwägung des Teiges ſo ziemlich genau wiſſen kann, wie viel Brod aus ſo und ſo viel Pfunden Mehl hat entſtehen müſſen; vorausgeſetzet, daß im Säuren und Knäten nichts verſäumet werde.

Da in dem Aufſatze bemerket wird, daß das Korn nicht von gleicher Schwere und Gewichte ſey, ſo iſt dieſes nicht nur in Anſehung des erkauften oder zum Zins empfangenen Getraides ſo; ſondern auch das Getraide, welches man ſelbſt erbauet, hat nicht alle Jahre einerley Gewicht. Und das Getraide eines Jahres wird mit dem Alter immer ſchwerer werden; weil es ſodann immer mehr ausgetrocknet iſt, und die Körner dem Maaße nach einen engern Raum einnehmen. Man muß demnach ſich nicht damit begnügen, daß man ein- für allemal ſein Korn gewogen habe, und darnach den Scheffel, ſeiner Schwere nach, zu allen Zeiten beſtimmen wolle. Dieſes wäre ein groſzer Irrthum. Das Alter machet, wie geſaget, nicht nur das Korn ſchwerer, ſondern es iſt auch das Maas, wie zuvor gelehret worden, ſich niemals völlig gleich. Man muß ſein Korn ſo oft wiegen, als es zur Mühle geſchicket wird. Man kann ſonſt, nach Beſchaffenheit der Zeit, an jedem Scheffel einige Pfunde verlieren. Uebrigens iſt das Getraide, welches dem Maaße nach

anderm Getraide gleich iſt, hingegen mehr Gewicht hat, um deſto beſſer, je ſchwerer es iſt; es nimmt auch alsdenn mehr Waſſer an, und giebt mehr Brod. Ein Vortheil, welchen ſich diejenigen, die vieles Korn zum häuslichen Verbrauche einkaufen müſſen, mehr ſollten zu Nutze machen. Der Handel nach dem Gewichte iſt bey allem Korne ohnehin ſicherer, als nach dem Maaße, und ich kenne eine unſrer größten Brauereyen und Branntweinbrennereyen, wo man ſeit einigen Jahren Roggen und Gerſte nach dem Gewichte annimmt. Man bezahlet es zwar nach dem Maaße den Verkäufern, aber man richtet ſich mit dem Preiſe doch auch zugleich nach dem Gewichte. Und da der Buchhalter jeden eingekauften Winſpel Roggen und Gerſte nach dem vorgefundenen Gewichte einträgt, ſo werden Brauer und Branntweinbrenner am Zügel geführet, daß ſie das Getraide in der Folge nach dem Gewichte empfangen, und probehaltendes Bier und Branntwein abliefern müſſen. Hiemit iſt ihnen die Ausflucht benommen, die Schuld eines ſchlechteren Bieres oder Branntweins auf das ſchlechte Getraide zu ſchieben. Das Gewicht iſt alſo überall dem Maaße vorzuziehen, wenn man mit Menſchen und Thieren zu thun hat. Denn auch dieſe können bey einem gewiſſen Maaße, wovon ſie unterhalten oder gemäſtet werden ſollen, betrogen werden; aber gar nicht bey dem Gewichte, wie über dieſen Punct bey der Unterhaltung und Mäſtung des Federviehes, wo ſolches am meiſten in die Augen fällt, an ſeinem Orte ein mehreres geſaget werden ſoll.

In dem Titiuſſiſchen Aufſatze wird ferner erwähnet, daß bey dem Bäckerbrodte mehr Waſſer als bey dem Hausbackenbrodte gegoſſen werde, um nämlich erſteres mehr wiegend und beynahe aus 3 Pf. Mehl 4 Pf. 16 Loth Brod zu erhalten. Es wird

dagegen lockerer oder ſchwammigter, und ſättiget nicht nur weniger als das Hausbackenbrod, ſondern es hält auch bey arbeitſamen Leuten nicht ſo lange gegen. Man muß daher nicht auf den Einfall kommen, für ſein Geſinde auch den Guß ſo ſtark zu machen, und ſich zu Gute das Gewicht ſo anſehnlich zu vermehren. Im Grunde würde die Herrſchaft doch verlieren, da des lockeren Brodtes mehr gegeſſen wird, als vom derben. Es hält weniger gegen in dem Magen arbeitſamer Leute, machet daher weit größern Hunger als feſtes Brod, da man zuletzt am Gewichte auch deſto mehr verliert, je mehr es ſeines ſchwammigten Weſens halber weit mehr austrocknet als feſtes Brod, als welches im altbackenen Zuſtande ſein Gewicht weit weniger verliert; obgleich das lockere Brod im Anfange mehr Feuchtigkeiten enthält, wenn es zumal nicht ſcharf ausgebacken iſt, wie es mit dem Bäckerbrodte überhaupt ſo zu ſeyn pfleget.

Da aber das ſchwarze Hausbackenbrod überhaupt, wenn es zumal altbacken iſt, einen beſſern Geruch und Geſchmack hat, als das weißere Bäckerbrod, ſo iſt die Frage noch übrig, woher wohl eigentlich dieſer Geſchmack des Hausbackenbrodtes kommen müſſe? Es iſt zu glauben, daß der Geſchmack des ſchwarzen Mehles meiſt von dem Keime herkomme, der ein wenig zuckerartig iſt. Wenn man feines, mittleres und grobes Mehl, noch nicht als Teig oder Brod, koſtet, ſo findet man das ſchwarze Mehl von mehrern Geſchmacke. Wenn nun der Keim derjenige Theil des Kornes iſt, welcher am meiſten Geſchmack hat, ſo giebt das ſchwarze Mehl, welches am wenigſten von den Kleyen oder Hülſen, wo der Keim unmittelbar anſchließt, befreyet iſt, ein ſchmackhafteres, kräftiger riechendes, obſchon ſchwärzeres Brod. Die Bäcker aber backen nicht gern ſo ſchwarzes Brod, als beym

Haus-

Hausbacken meiſtens geſchieht. Sie haben weniger Profit dabey, als bey dem weißen Brodte. Das ſchwarze Mehl nimmt weniger Waſſer als das weiße an, und das Brod davon muß auch länger im Backofen gelaſſen werden, als das weiße. Malouin ſchreibt daher: Man hat ſich ſtäts und an allen Orten genöthigt geſehen, die Bäcker von Zeit zu Zeit zu zwingen, ſchwarz Brod zu backen; weil ſie bey demſelbigen weniger Profit haben, als bey dem weißen Brodte. Zu Rennes iſt ihnen durch einen Parlamentsſchluß vom 28ten Februar 1752 befohlen worden, zweymal ſo viel ſchwarz als weiß Brod zu backen. An einem andern Orte klaget er alſo: Das Hausbackenbrod, welches doch jedermann ißt, wird nicht mehr in großen Städten gebacken, weil man lockeres und weiches Brod bäckt, da der Gries aus dem Mehle gezogen werden muß; wodurch ſo zu reden, dem Mehle ein Theil benommen wird, aus welchem man das Hausbackenbrod auf dem Lande backet, wo man kein lockeres Brod hat; und dieſes trägt zu der Stärke der Landleute vieles bey. Die Kleyen führen die Schärfe des Geblütes ab, verhindern die Verſtopfung, erweichen und machen, daß das Brod von den meiſten Mägen beſſer zu verdauen iſt. (Nämlich wie es der Gewohnheit und mehr oder weniger beweglichen Lebensart eines jeden Menſchen gemäß iſt.) Das Kleyenmehl, welches zu dem Hausbackenbrodte genommen wird, erſparet viel Getraide, und verſchaffet, oder unterhält alſo den Ueberfluß. Ferner ſchreibt er: Das Brod für das gemeine Volk, das iſt, das feſte Brod, welches zur Erhaltung der Kräfte und Fortpflanzung der Menſchen viel tauglicher iſt, iſt wohlfeiler, ob es gleich mehr Mehl enthält; das Brod der Reichen aber, welches nicht ſo nahrhaft iſt, muß in einem höhern Preiſe verkaufet werden, weil es mehr Arbeit erfor-

erfordert. Es iſt billig, daß die Bäcker von ihrem Handwerke anſtändig leben können, weil ſo viel Mühe und Arbeit dazu erfordert wird, daß man auch ſogar ehemals die Verbrecher gewiſſer Miſſethaten zur Bäckerey verdammte. Der Reiche hat allezeit die Freyheit, ſolches Brod zu eſſen wie er will; ordentlicher Weiſe ißt er weniger Brod; er kann ſich aber auch des Brodtes des gemeinen Mannes bedienen, wenn er will: Der Arme hingegen iſt nicht im Stande, das Brod des Reichen zu kaufen, und wenn er vernünftig handeln will, darf er es auch nicht eſſen. Es wäre daher nützlich, daß allezeit für ſchwarzes Brod geſorget würde; ja es wäre der Ordnung gemäß, daß man dergleichen Brodte von einem, zwey, drey und vier Pfunden hätte, da man hingegen nur ſechs- und zwölfpfündige zu Markte bringt, die der Arme nicht immer kaufen kann. Vielmal kann er nur 1 oder 2 Pfund (vornehmlich bey der Theurung auch bey uns in Deutſchland) bezahlen; wenn aber das Brod stückweiſe abgeſchnitten und verkaufet werden ſoll, ſo verliert der Käufer dabey. Freylich kömmt das Brod, dem Bäcker, wenn es kleiner iſt, höher zu ſtehen; aber deswegen iſt es nöthig, daß durch die Polizey diesfalls Vorſehung geſchehe.

Wenn aber geſaget wird, daß die kleinen Brodte dem Bäcker höher zu ſtehen kommen, als die großen, ſo iſt der Grund davon dieſer: daß 1) die kleinen Brodte dem Bäcker mehr Zeit wegnehmen als die großen. Erſtere müſſen weit länger liegen, um ihre Zurichtung zu erlangen. Der Teig gährt in großen Stücken beſſer auf, als in kleinern. 2) Je mehr man kleine Brödgen backen will, deſto mehr muß man nach Proportion Teig nehmen; denn je kleiner das Brod iſt, deſto größer iſt ſeine Oberfläche und ſeine Rinde, und deſto leichter werden ſie im Ofen, und verlie-

verlieren mehr am Gewichte. Daher kömmt es nun, daß die Bäcker auch das kleine Brod gegen die großen gerechnet, theurer verkaufen, wenn ſie auch von eben dem Teige ſind, es wäre denn durch die Brodtaxen der Polizey die Sache ſo gefaſſet, daß der Bäcker auf eine oder die andere Weiſe ſchadlos gehalten werde, welches überhaupt ſo geſchieht, wenn die Taxe nicht zur höchſten Genauigkeit abgefaſſet, und darinn ſo zu ſagen der Mittelweg genommen worden.

Hausmütter in Städten werden aber hieraus erſehen, daß ſie immer in theuren Jahren mehr Vortheil haben, wenn ſie mit ihren Familien und Geſinde von eigengebackenem oder Hausbackenbrodte nicht abgehen. Hausmütter auf dem Lande aber werden ſich aus dem Geſagten belehren, daß, da außer ihren Handarbeitern oder Handarbeiterinnen in der Theurung noch mehr geringe Häuſer ihnen das Brod abkaufen, und daher ihr Brodverkauf ſodann leicht um die Hälfte und wohl darüber vermehret werden kann: ſie ohne Schaden ihr Brod ſo verkaufen können, daß ſie auf den höchſten Preis, zum Beſten der Armuth, gar nicht gehen dürfen. Sie finden alsdenn das, was mancher Kaufmann zur Maxime nimmt: Ein kleiner aber deſto öfterer Profit bringe mehr ein, als ein großer und ſeltener. Und da ſie freylich nicht ſich ſo immer einrichten können, daß ſie ihr Brod zu ein bis zwey Pfunden ausbacken könnten, welches ihnen, der übrigen häuslichen Geſchäffte halber, zu weitläuftig ſeyn würde, ſo backen ſie zwar ihr Brod nach der gewöhnlichen allergrößten Form; aber ſie treffen die Einrichtung, daß, wenn es keine Familien ſind, die die größten Brodte ganz nehmen und gemeinſchaftlich verzehren können, einzelne Perſonen ſich darinn theilen, und die Theile nach dem Gewichte nehmen müſſen. Die größten hausbackenen Brodte haben ohnehin einen kräftigern

Geſchmack als die ſehr kleinen, und ſcheinen daher auch mehr zu nähren und zu ſättigen. Und wenn ſie nebſt der Billigkeit im Preiſe überdem noch gegen ihren dürftigen Nächſten gutthätig ſeyn wollen, ſo müſſen ſie Sorge tragen, daß ihre Kunden das Brod altbacken und nicht friſch in die Hände bekommen mögen. Es iſt nach aller erfahrnen Wirthe Bemerkungen überdem noch das Beſondere in der Theurung dieſes, daß das Brod alsdenn auch, bey keinem Mangel andrer Victualien, beſſer ſchmecket, und deſſen weit mehr, als in wohlfeilen Zeiten gegeſſen wird. Und auch der Hausvater kann aus dem ganzen Titiuſſiſchen Aufſatze lernen, daß er mehr Profit habe, wenn er ſein Getraide vermahlen, und als Brod verkaufen laſſen kann, als wenn er ſolches zur Stadt verfahren und dem Bäcker verkaufen muß. Denn ahmet er gewiſſe Staaten nach, welche keine rohe Producte aus dem Lande laſſen, in ſo fern die Induſtrie daran noch was gewinnen, und daher ſolche zu einem höhern Preiſe ausbringen kann.

Zweytes Kapitel.

Das Brauen.

In einigen Deutſchen Ländern iſt es den Haushaltungen auf den Dörfern erlaubet, ſich ihr Getränke ſelbſt im Hauſe zu brauen. So iſt es z. E. in der Mark Brandenburg, und andern Ländern, daß Edelleute, wenn ſie ſchon nicht die Schenkgerechtigkeit haben, und ihre Dörfer von den Städten mit Bier verleget werden, doch für ihre Häuſer ſelbſt ihr eigenes

Bier ſich brauen dürfen. Die königlichen Beamten, die Geiſtlichen in Städten und auf dem Lande, die Forſtbediente u. ſ. f. haben daſelbſt gleichfalls die Befugniß, ſich in ihren Häuſern ihr eigenes Bier zu brauen. Ja die Bauern in der Mark Brandenburg genießen von den älteſten Zeiten her der Freyheit, zur Saat- und Aerndtezeit ſich ihren Haustrunk ſo gut zu brauen als ſie können und wollen; welche Freyheit zu Gunſten des Ackerbaues ſehr löblich iſt, da der Ackersmann ſodann bey der allerſchwereſten Leibesarbeit zur Stärkung und Erhaltung ſeiner Kräfte eines beſſern Getränkes als zur andern Zeit gar ſehr bedarf, und an ſeiner Zeit zur Arbeit nicht nur verlieren würde, wenn er ſich abmüßigen, und zur Stadt nach Bier fahren ſollte. Es würde dieſes auch wohl gar unterbleiben, wenn er die Koſten zum Bierankaufen nicht aufbringen, oder ſolche gegen ſeine andere dringende Abgaben zu hoch finden, und daher gar kein Bier, ſondern nur Waſſer oder ſchlechten Koſent, trinken ſollte. Dieſes würde dem Ackerbaue ſehr ſchaden, da es in den vorhergehenden Bänden der H. M. erwieſen worden, daß der gut genährte Arbeiter noch einmal ſo viel Arbeit, als ein ſchlecht genährter, verrichten könne. Wer dem Bauer kein Bier und Fleiſch gönnt, der will, daß der Ackerbau, die Grundſäule des ganzen Staates, um die Hälfte ſchwächer ſeyn ſolle. Frankreich, Italien, und mehr unproteſtantiſche Länder haben ſo arme und ausgeſogene Bauern, daß ſie ihr kümmerliches Leben bey Waſſer und Brodte ganz durchjammern müſſen. Bey aller Fruchtbarkeit dortiger Klimaten ſchmachtet der Ackerbau daſelbſt aufs höchſte, und die Volksmenge kann nicht in der Maaße zunehmen, als ſolches in andern, den Ackerbau mehr begünſtigenden, Staaten geſchieht. Nirgends iſt die Population, auch in ſouverainen proteſtan-

ſtantiſchen Ländern, ſicherer und lebhafter, als wo der Ackersmann ſeines Fleißes auch froh werden, und ſich in Speiſe und Trank davon etwas zu gute thun kann. Auf Population weiſe Regenten werden das Landvolk allemal vorzüglich bey gutem Muthe zu erhalten ſuchen. Die aus den Dörfern herkommende Population iſt ja doch immer ſicherer und ſtärker als diejenige, welche aus den Städten herkömmt. Und wer ſehr kümmerlich leben muß, der hat nicht viel Luſt, ſich durch eine Nachkommenſchaft noch elender zu machen. Er entzieht ſich gern dem Eheſtande, um ſich durch Kinderzeugen nicht noch mehr Laſten zuzuziehen. Und auch Kinderzeugen an und für ſich ſelbſt hat für die Aufnahme eines Landes wenig oder gar nichts zu bedeuten. Die Erziehung iſt die Hauptſache. Aeltern müſſen bey Erziehung der Kinder nicht auf den muthloſen Gedanken verfallen, zu ſagen und zu denken: Ihr Kinder ſeyd gebohrne Galeerenſclaven, es wäre euch beſſer, daß ihr nie gebohren wäret!

In Niederdeutſchland wird theils Braunbier, theils Weißbier gebrauet, daher von beyderley Arten der Biere das Nöthigſte geſaget werden ſoll, um die in der Brauerey unerfahrnen Hausmütter hinlänglich zu belehren, wie ſie ihren Haustrunk ſo bereiten ſollen, daß er eben ſo wohlſchmeckend als geſund ausfalle. In der niedrigen Klaſſe des Mittelſtandes vermeynen manche Hausmütter, es fehle ihren Häuſern an hinlänglicher Gelegenheit, gutes Bier brauen zu können. Sie denken, das ſo genannte Keſſelbier, welches zum Unterſchiede der Biere in großen Brauhäuſern alſo genannt wird, könne nie ſo gut als letztgedachtes werden. Und auf dieſe werde ich in dem gegenwärtigen Unterrichte die meiſte Rückſicht nehmen, da das Keſſelbier eben ſo gutes, geſundes und wohlſchmeckendes Bier ſeyn kann, als anderes, welches in den größten

Brauhäuſern gebrauet wird. Denn man findet in vielen Häuſern auf dem Lande Keſſelbier, welches nicht genug gelobet werden kann. Viele Hausmütter haben nur dieſerhalb den Gedanken, gutes Keſſelbier zu brauen, aufgegeben: daß ſie entweder nicht genugſame Kenntniſſe von den Zuthaten des Bieres, und den dazu erforderten Operationen gehabt; oder durch eine oder die andere ſchlecht gerathene Probe den Muth fallen laſſen, jemals ein gutes Getränke bereiten zu können. Und zwar hauptſächlich haben ſie es nicht verſtanden, wo der Fehler ihrer übel ausgefallenen Verſuche eigentlich lag, und wie er ſollte recht verbeſſert werden. Viele andere bleiben bey ihrer einmal angenommenen Methode, ſchlechtes Bier zu brauen, und ihr Haus mit einem ungeſunden und übelſchmeckenden Tranke zu quälen; und dieſes darum, daß ſie allein blinde Nachahmerinnen ſind, und vom Brauweſen gar keine gründliche Principien gefaſſet haben. Brauen und Backen ſind überall gemeine Dinge; aber beydes recht zu verrichten, erfordert keine gemeine Geſchicklichkeit.

Da das Bier ein aus mehlichten Nahrungsmitteln abgekochter und gegohrner Trank iſt, ſo muß man ſich dazu folgende fünf Hauptzwecke bemerken: 1) Es muß das Getraide, wovon die gewöhnlichſten bey uns Gerſte und Waizen ſind, ſo aufgeſchloſſen werden, daß deſſen Kräfte wohl ausgezogen werden können; wozu ſelbiges durch das **Mälzen** und **Schroten** auf der Mühle vorbereitet werden muß. 2) Die Kräfte des ſo vorbereiteten Getraides mit Waſſer deſto beſſer auszuziehen, wird das Malz mit dem Waſſer eingerühret, eine oder zwey Stunden durchgerühret, und in dem Bottich zu einem dicken Brey gearbeitet. Dieſen heißt man **Möſch**. 3) Wenn nachgehends vieles gekochtes Waſſer, in erfordertem Maaße, auf ſolchen

Möſch gegoſſen, oder die Infuſion und Extraction wiederholet wird, ſo will man die kräftigen Theile des Malzes mehrerm Waſſer einverleiben. Man nennt ſolches flüßige Malzextract die **Würze**, welche entweder gekochet, oder nicht gekochet wird. 4) Wenn die Würze von Gerſtenmalze an und für ſich ein unangenehm ſüßes Getränk ſeyn, keine Dauer haben, und leicht in die ſaure Gährung übergehen, oder zu Eſſig werden würde, ſo wird derſelben ein Zuſatz von Hopfen gegeben, wodurch denn das Bier ſchmackhaft ſowohl als dauerhaft gemachet wird. 5) Da das Getränk voller Unreinigkeiten iſt, und in ſolchem Zuſtande nicht nur ſchlechter ſchmecket und weniger dauert, ſondern auch der Geſundheit unzuträglich iſt: ſo muß ſolche Unreinigkeit durch eine mit Hefen oder Bärme veranlaßte Gährung abgeſondert werden, wodurch denn das Bier zu ſeiner rechten Vervollkommung gebracht werden muß. Ueber dieſe angezeigten Hauptſtücke in der Theorie vom Brauen ſoll nun das Beſondere geſaget werden.

A. Das Malzmachen.

Die Verwandlung des Getraides in Malz iſt das erſte Hauptſtück, um Bier zu brauen. Iſt das Getraide kein Malz geworden, ſo kann kein wohlſchmeckender Trank daraus bereitet werden. Es muß daher das Korn zum Schießen in Keime und Fäſerchen gebracht werden, wodurch das Mehl deſſelben in ſeiner Miſchung eine ſolche Veränderung erhält, daß es geiſtig ſüßlicht ſchmecken und riechen kann. Dieſes kann aber ohne eine vorhergehende Gährung nicht geſchehen, indem faſt alle neue Erzeugungen in der Natur auf dieſem Wege hervorkommen. Und dieſe Gährung erhält von dem Waſſer ihre Entſtehung im Getraide,

worinn ſelbiges bis auf einen gewiſſen Zeitpunct eingeweichet werden muß. Das gemeinſte Verfahren in großen Brauereyen iſt folgendes.

1) Das Einweichen des Getraides.

Zum Einweichen des Getraides hat man große hölzerne Gefäße von Böttcherarbeit, welche Bottiche genannt werden. Unten am Boden derſelben haben ſie ein Abzapfloch, und hierinne einen langen hölzernen Zapfen, welcher feſte eingedrehet, und zugleich unten mit einem Strohkranze, und ganz herauf mit langem Strohe, bebunden wird. Dieſes dienet dazu, daß beym Losziehen des Zapfens keine Körner neben dem Waſſer herauskommen können.

Ein ſolcher Bottich aber wird erſt bis zur Hälfte mit Gerſte oder Waizen angefüllet, und ſodann ſo viel Waſſer aufgegoſſen, daß es etwa eine halbe Elle über das Getraide zu ſtehen komme. Es muß aber auch zu gleicher Zeit das Getraide wohl mit dem Waſſer unter einander gerühret werden, wozu man ſich gemeiniglich einer ſo genannten hölzernen Krücke bedienet. Sieht man, daß das Waſſer ſich meiſtens in das Getraide eingezogen habe, ſo wird wieder friſches nachgegoſſen, daß es etwa eine Spanne hoch darüber ſtehe. Nach Beſchaffenheit der Jahreszeit wird zum Quellen des zu mälzenden Getraides ein Tag mehr oder weniger genug ſeyn. Iſt es kalt, ſo wird man bis zum vierten Tage das Quellen dauren laſſen; iſt es hingegen warm, ſo wird das Quellen am dritten Tage ſchon beſchloſſen werden können.

a) In kleinen Haushaltungen bedarf man eben keines ſo großen Bottichs, wie in großen Brauhäuſern. Es fehlet gemeiniglich an Gelaß oder Raum dazu. Man nimmt daher große Wannen

oder Tienen, wie ſie etwa beym Waſchen gebräuchlich ſind. Und dieſe ſind die beſten, welche ſo gemachet ſind, daß ſie auf drey Dauben, als ſo viel Füßen, ſo hoch ſtehen, daß man kleinere Gefäße davor oder darunter ſetzen kann, um Waſſer oder Würze hineinzulaſſen. Denn man bedienet ſich dieſer Gefäße auch in kleinen Hausbrauereyen, und nennt ſie Brauſtänder. Sie ſind ſehr bequem, in der Ecke einer Küche oder Kammer beſtändig zu ſtehen, da ſie nicht viel Raum einnehmen. Was ihnen an der Breite abgeht, das erſetzen ſie mit der Höhe, indem ſie auf ſolche Art am wenigſten Platz gebrauchen; und man läßt ſie gern ziemlich hoch machen, um deſto mehr Getränke darinn ausbrauen zu können. Ich ſelbſt bediene mich nur eines ſolchen Hauptgefäßes bey der Hausbrauerey, und es werden daneben noch kleinere Gefäße mit angeſtellet, welche nach dem Gebrauche wieder fortgeſchaffet und anderswo hingeſetzet werden; da hingegen der ſo genannte Brauſtänder immer in der Küche gelaſſen wird.

b) Es ſind hier zu Lande einige Häuſer, welche von der gemeinen Art, das Getraide zum Malzmachen einzuweichen, abgehen, und ſich derjenigen bedienen, welche in **England** und **Schweden** gebräuchlich iſt. Es wird nämlich das Getraide auf einer ſo genannten **Malztenne** alle acht bis zwölf Stunden mit Waſſer beſprenget, und dabey öfters umgeſchüppet. Dieſes geſchieht ſo lange, bis die Keimen geſchoſſen ſind, und Wachsthum genug erlanget haben. Es können hiebey an die ſechszig bis zwey und ſiebenzig Stunden darauf gehen, und es iſt dieſe Methode kleinen Haushaltungen gar wohl anzurathen. Eine **Malz-**

tenne aber iſt bey Brauereyen ſonſt dasjenige Gemach, wo das eingeweicht geweſene Getraide aufgeſchüttet, und zum Mälzen ferner gehörig gewartet wird. Dergleichen Tennen ſind an einem kühlen Orte entweder an der Erde, oder halb, oder auch ganz unter derſelben, wie ein Keller, auch ſind ſie wohl in der Höhe, im zweyten Stockwerke, nachdem es die Gelegenheit eines Hauſes verſtatten will; obſchon die unter der Erde deshalb vorzuziehen ſind, weil die Veränderung der Temperatur keinen ſo geſchwinden Eindruck auf dieſelben, wie auf die Keller überhaupt, machen kann. Wenn dergleichen Tennen einen recht feſten Eſtrich haben, ſo ſind ſie am brauchbarſten. Die mit Dielen oder Bohlen ausgelegten Fußböden ſind ſehr wandelbar, indem ſie ſich wegen der Feuchtigkeiten von unten und oben gar leicht verwerfen, oder ungerade werden.

c) Wenn man das Getraide in einem Weichbottiche, oder anderm Gefäße, eingeweichet hat, ſo muß man das Nachgießen des Waſſers durchaus nicht verſäumen, und die erſten drey Tage ja fleißige Aufſicht haben. Denn das Waſſer trocknet täglich etwas ein, und wenn man nicht gleich gut gequollenes Getraide zum Mälzen nimmt, ſo leget man damit den Grund zu einem ſchlecht ſchmeckenden Biere nicht nur, ſondern es gelanget auch zu keiner Klarheit, und wird im Sommer bald ſauer. Es iſt ſchon ein Verſehen, wenn das Getraide nur eine einzige Nacht oberhalb trocken geweſen, und nicht unter Waſſer geſtanden hat.

d) Sollte es haben geſchehen müſſen, (und dieſes iſt ſehr mißlich zu Bereitung eines guten Trankes) daß unter dem Braugetraide viele fremdartige Dinge, z. E. Hederichsknoten unter der Gerſte,

Treſpe unter dem Waizen u. ſ. f. ſich befänden, ſo muß man das Einſchütten des Getraides in den Weichbottich ſo einrichten, daß nur erſt der vierte Theil deſſelben hineinkomme, Waſſer zugegoſſen, und damit umgerühret werde, um alles oben aufſchwimmende Fremdartige abzunehmen und wegzuwerfen. Hierauf wird der dritte Theil des Getraides eingeſchüttet, und eben ſo, wie nachgehends die andern beyden Theile jeder beſonders behandelt. Man muß es den vielen Hederichsknoten unter der Gerſte vielmals zuſchreiben, daß das Bier nicht recht aufſtoßen und klar werden will.

e) Man muß allemal gleichartiges Getraide nur allein zum Einweichen wählen, und ſich ſehr in Acht nehmen, nicht verſchiedenes zuſammen zu bringen, welches nicht zu einer und eben derſelben Zeit zum Keimen kann gebracht werden. Alſo gehöret die ſo genannte große oder Frühgerſte nicht mit der kleinen Gerſte zuſammen, weil erſtere noch einmal beynahe ſo viel Zeit zum Auskeimen brauchet, als die kleine. Eben ſo gehöret vorjähriges und dießjähriges Getraide ebenfalls nicht zuſammen, da erſteres ſpäter keimet, als letzteres. Bey ſolcher und mehr dergleichen Vermiſchung des Getraides von ungleichem Alter und verſchiedener Härtigkeit, können die Körner nicht ſo wachſen, daß nicht eines davon zurückbleiben, das andere aber ſich überwachſen ſollte. Eine ſolche Vermiſchung bringt völlig unlauteres und ſäuerliches Bier zuwege.

f) Da einige Arten von Weißbieren, z. E. der Breyhahn aus halb Gerſte und halb Waizen gebrauet werden, ſo pflegen einige beyderley Arten von Getraide zuſammen zu mälzen; ob es gleich gar nicht rath-

rathſam iſt ſolches zu thun. Geſchieht es aber, (in kleinen Haushaltungen pfleget es aber gemeiniglich zu geſchehen) ſo wird die Gerſte zwey Tage und zwey Nächte eher eingeweichet als der Waizen, worauf dieſer erſt nachgeſchüttet und gleichfalls eingeweichet wird. Der Waizen kann bereits in vier und zwanzig Stunden weich ſeyn, da hingegen die Gerſte an die völligen vier Tage zum gänzlichen Aufquellen erfordern kann. Da dieſes aber nicht genau immer zuſammentrifft, ſo iſt es am beſten, jede Art beſonders einzuquellen, und wenn ſie genug gewachſen oder gekeimet hat, erſt unter einander zu mengen und daraus Luftmalz zu machen.

g) Es iſt ſehr gut, wenn das Getraide vor dem Einquellen gewogen worden, indem das Gewicht doch allemal mehr entſcheidet als das Maaß, wie dergleichen in dem Titiuſſiſchen Aufſatze vom Brodbetrage bey der Bäckerey ebenfalls mit Recht gefordert wird. Das **Engliſche** und **Schwediſche Bier** hat deshalb immer einerley Güte und mehr Vorzug vor dem Deutſchen Biere, weil das Gebräude ſo angeſtellet wird, daß Malz und Waſſer in ihren Verhältnißmäßigen Gewichten genommen werden, und darinn große Genauigkeit beobachtet wird. Man hat daher bey uns ſo zu ſagen ein ſchwankendes Bier, welches bald gut, bald ſchlecht, bald dauerhaft, bald undauerhaft iſt. Denn die Währung des braunen Bieres im Sommer hängt völlig von ſeiner Stärke ab. Hat man ſeine Richtung allein nach dem Maaße, ſo kann es in manchen Jahren ſehr trügen, wenn die Gerſte ein geringeres Gewicht als in andern guten Jahren hat erlangen können. Man nimmt an z. E. daß der Scheffel kleine Gerſte, Berliner

Maa-

Maaßes, ſechzig Pfund wiegen müſſe. Es kommen aber viele Jahre, daß dieſe Gerſte keine recht vollkommene große Körner erlangen kann, und daher an die vier bis acht Pfund auf den Scheffel weniger wiegt. Iſt es denn Wunder, daß ein Gebräude ſchlecht ausfallen muß, wenn man die Braugerſte nur nach dem Maaße und nicht nach dem Gewichte genommen hat? Mit dem Hopfen hat es gleiche Bewandniß, wenn ſolcher allein nach dem Maaße und nicht nach dem Gewichte genommen wird. In England und Schweden wird der Hopfen ſo gut, als das Getraide und das daraus gemachte Malz gewogen.

h) Wenn man das Getraide zum Malzmachen wiegt, um zum voraus beſtimmen zu können, wieviel der jährige Gebrauch erheiſchen kann, ſo wird man finden, daß die große oder Frühgerſte allemal mehr ins Gewicht falle, als die kleine, und daher mit der erſtern mehr beym Brauen, als mit der letztern, ausgerichtet werden könne. In Anſehung aller Gerſte überhaupt wollen erfahrne Brauer behaupten, daß die weiße Gerſte ſtärker Bier als die braune und gelbrothe gebe. Es iſt aber doch nicht immer an dem, und das Gewicht muß in allen Umſtänden den rechten Ausſchlag geben. Der Augenſchein kann trügen. Was ſehr oft zutrifft, geſchieht nicht beſtändig. Von dem Waizen aber geben die Brauer zu, daß der weiße öfters ſchwerwichtiger ſey als der gelbe, letzterer aber ſey um deswillen beym Weißbierbrauen dem erſtern vorzuziehen; weil er dem Biere eine ſchönere Farbe ſowohl, als einen lieblichern Geſchmack beybringe, welches auch mit der Erfahrung übereinkömmt.

i) Da man die Stunden ſo genau nicht angeben kann, in welchen das Getraide aus dem Weichbottiche genommen werden muß, ſo hat man dagegen gewiſſe Quellproben, welche den rechten Zeitpunct an die Hand geben, wenn das Getraide ſeine genugſame Weiche hat.

Eine derſelben iſt dieſe, daß man ein Korn zwiſchen den Fingern in die Queere nimmt, und die Spitzen, wenn es Gerſte nämlich iſt, nicht mehr ſtechen. Kann man mit dem Korne auf ein Brett ſchreiben, ſo merket man auch daran, daß der Kern deſſelben locker und getrennet genug ſey. Auch haben einige daran ihre Quellprobe, ob ſich die Gerſte über den Daumen biegen läßt, oder das Bälglein oder Häutlein fahren laſſe.

k) Es haben einige Häuſer die Gewohnheit, daß ſie, ſobald das Getraide die Quellproben hält, das Waſſer geſchwinde und ganz reine abzapfen. Nach wieder zugedrehetem Zapfen gießen ſie abermals friſches Waſſer auf, daß es eine halbe Elle hoch über das Getraide ſtehen muß. Hierauf rühren ſie Waſſer und Getraide mit allem Fleiße, mittelſt eine Krücke, oder ſchmalen Schaufel unter einander, und zapfen ſodann das Waſſer alsbald wieder ab. Dieſes Verfahren iſt ſehr gut, und befördert den reinen Geſchmack des Bieres ſowohl als deſſen Hellewerden vortrefflich. Es ſind die Gerſtenkörner zuweilen vom Flockbrand, die Waizenkörner aber von dem ordinairen Brande beſchmuzet, oder haben wenigſtens Spitzbrand. Man thut, wenn man dieſes weis, gar nicht übel, daß man das Aufgießen eines friſchen Waſſers wiederholet; man kann nicht genug für die Reinigung ſeines Getraides in ſolchen Fällen Vorſorge haben, und die Mühe wird

durch einen klaren und recht ſchmeckenden Trank reichlich erſetzet. Dieſe Sorgfalt geht bey einigen ſo weit, daß ſie ſchon zu Anfange des Einweichens das erſte Waſſer ablaſſen, wenn ſie an ihrem Getraide Schmuz bemerken, und am Ende dennoch ein paarmal ſolches Verfahren wiederholen.

l) Es werden zuweilen beym Einweichen zwey Fehler begangen; die einander gerade entgegen ſtehen. Die eine iſt, wenn man das Getraide allzu lange im Weichbottiche läßt, ſo wie der andere dieſer iſt, daß man es allzu wenig hat weichen laſſen.

Iſt das Getraide zu lange eingeweicht geweſen, ſo iſt es in eine Gährung getreten, weshalb daraus ein ſolches Bier gebrauet wird, das im Winter ſogar umſchlägt, und im Sommer nicht acht Tage, ohne ſauer zu werden, dauren kann. Man muß ſodann, wenn das erſte Waſſer abgezapfet worden, friſches aufgießen, und ſolches einige Stunden darauf laſſen, ehe es wieder abgezapfet wird. Man kann dieſes noch einmal wiederholen, und den Fehler hiemit ſo ziemlich wieder gut machen. Aber man gewinnt doch ein in etwas entkräftetes Malz davon, und es iſt am beſten, ſolches in der kalten oder kühlen Jahreszeit zu verbrauen, und im Sommer ſich eines beſſer gewarteten Malzes zu bedienen.

Hat man das Getraide zu wenig weichen laſſen, und die Quellproben nicht genau genug angeſtellet, ſo wird es ſich in der Folge finden, daß es nicht keimen will. Dieſer Fehler kann beſſer wieder gut gemachet werden als der erſte. Man beſprenget das in der Wachsbank befindliche Getraide ein oder das anderemal mit laulichtem Waſſer, ſchüppet

pet es damit unter einander und auf einen Haufen, bis die Körner ſich zum Keimen ergeben.

Das auf dem Felde bey regnichter Witterung ausgewachſene Getraide iſt in die Lage gekommen, daß es weit eher als das nicht ausgewachſene weichet. Mit dieſem ausgewachſenen Getraide wird es gemeiniglich verſehen, daß man die Quellprobe vermeynet nur denn erſt anſtellen zu dürfen, wenn ſolches die gewöhnliche Zeit mit ſich zu bringen pfleget. Hat man nun nicht auf das geſchehene Auswachſen der Frucht im Felde Rückſicht gehabt, ſo iſt derſelben im Weichen gemeiniglich ſchon zu viel geſchehen. Man muß daher das Verſehen mit Getraide dieſer Art durch das obangezeigte Hülfsmittel zu verbeſſern ſuchen, indem man friſches Waſſer nach Ablaſſung des erſten gleichfalls aufgießt, um das faule Weſen ſo viel möglich wieder auszuziehen. Man thut überdem am beſten, daß man das Mälzen des im Felde ausgewachſenen Getraides in der mittlern Temperatur, wenn es weder zu kalt noch zu warm iſt, unternimmt, um es deſto richtiger mit dem Quellen deſſelben treffen zu können. Auch findet ſich, daß das Malz von ausgewachſenen Getraide beſſer Bier giebt, wenn man es, ſo fern es Darrmalz ſeyn ſoll, ſchärfer trocknet, und es bräuner wie ſonſt werden läßt. Es hängt der ausgewachſenen Gerſte beſonders ein gewiſſer latſchichter Geſchmack an, welcher in das Bier ſehr übergeht, und nur allein vom ſchärſern Darren vertrieben werden kann. Dabey muß denn zugleich bemerket werden, daß man die Keimen eines ſolchen Malzes nicht zum Brauen mitbringen, ſondenn ſie zuvor ſorgfältig, und mit den Händen, abreiben, ſodann

aber

aber durch Sieben oder Wurfen auf der Tenne ſcheiden müſſe.

2) Die Behandlung des zu mälzenden Getraides beym Keimen.

Durch das Einweichen iſt das Getraide dahin gebracht worden, daß man es, nachdem es auf Haufen zur Erwärmung geſchüttet worden, in eine Gährung bringen kann, um auszuwachſen, oder in Keime zu ſchießen, als wodurch das Getraide Malz wird, das heißt ein Korn, welches angenehm riecht und ſchmecket, und einen recht angenehmen Trank durch gutes Brauen ausgeben kann.

Die gewöhnliche Art, die vorher eingeweichte Gerſte zum Keimen oder Schießen zu bringen, iſt dieſe; daß man ſelbige, wie ſie aus dem Weichbottich kömmt, in Beete zuſammenſchüttet, welche die Höhe eines Fußes oder zwölf Zolle ohngefähr halten. Wenn des andern Tages das Getraide geſchoſſen, ſo wird es umgeſchüppet, und nachgeſehen, ob alle Körner unten aus, und zwar faſt einen Zoll lang, Wurzeln geſchoſſen haben. Wartet man mit dem Umſchüppen ſo lange, bis die obern Theile der Körner in Blatt- oder Graskeimen wachſen, ſo wird das Malz untauglich. Daher wird darauf geſehen, daß die in ihren Beeten oder Scheiben liegende Gerſte ſich nicht ſonderlich erhitze, ſondern mehr kühl als warm bleibe. Wenn daher Wärme verſpüret wird, ſo wird ſie durch das Umſchüppen verhindert; welches auch dazu dienet, daß das zu oberſt und zu kalt gelegene Getraide zu unterſt komme, und im Schießen mit den übrigen Körnern Gleichheit erlange. Sind ferner die Wurzeln der Gerſte kraus ausgewachſen, die Körner dadurch verflochten, und endlich Filzklumpen gar daraus entſtanden,

den, ſo wird ſie gleich dünne aus einander geharket, in zwölf Stunden drey bis viermal umgeſchüppet, auf den Boden zum Welken oder Trocknen etwa gegen die zwey Zolle hoch, doch lieber darunter als darüber gebracht, da ſie denn in den Früh- Mittags- und Abendſtunden täglich dreymal, in die Kreuze und Queere gleich Ackerfurchen, wechſelsweiſe umflöret und trocken gemachet wird.

Außer der vorbeſchriebenen Art, die Gerſte zum Keimen zu bringen, iſt noch dieſe ſehr gebräuchlich, daß ſolche auf der Malztenne bey warmen Wetter bis zur Höhe eines Schuhes, bey kalten Wetter aber an die anderthalb Schuh hoch, aufgeſchüttet, und täglich an die drey bis viermal gerühret werde, wodurch die Gerſte auf der Tenne, welche gemeiniglich zu ſolchem Endzweck einen kleinen Hang hat, um die Näſſe abzuziehen, in etwas abgetrocknet wird. Hierauf wird die Gerſte in Haufen, ein oder anderthalb Knies hoch, zuſammengebracht. Wenn die Gerſte ſich erwärmet, ſo hält man die Hand über den ein wenig von einander gethanen Haufen, und wenn der hervorkommende Dampf die Hand mit einer Feuchtigkeit, als mit einem Schweiß beleget, ſo nimmt man es für ein Merkmal an, daß die Gerſte von nun an bey kaltem Wetter täglich zweymal, bey warmer Witterung aber, an die drey bis viermal, umgeſchüppet oder gewendet werden müſſe, damit das unterſte zu oberſt, und dieſes unten zu komme, auch die Keimen überall gleich lang werden können. Es wird aber ſodann der Haufen je länger je dünner ausgebreitet, um die Hitze aus den Körnern wieder herauszubringen, und ein Verbrennen ſowohl als ein Auswachſen in Blätter oder Graskeime damit abzuwenden. Der ausgebreitete Haufen wird den erſten Tag etwa fünfmal, damit das Getraide nicht allzu lang wachſe, gerühret,

rühret, worauf man es genug ſeyn läßt, das Malz des Tages nur viermal, nämlich frühe, Mittags, Abends und zur Nachtzeit, umzuwenden, bis der dritte oder vierte Keim hervorgekommen ſeyn kann. Findet man nun, daß das Korn ſattſam ausgewachſen ſey, ſo wird das Malz mit Schaufeln öfters gerühret, und in die Höhe geworfen, um keine Wärme mehr darinn zu laſſen, welche das Fortwachſen der Keime befördern könnte, da es denn nur noch eines Schuhes hoch gelaſſen wird. Dieſe Arbeit muß vielmals Tag und Nacht, und zu Zeiten gar an die zwey bis drey Tage, fünf bis ſechsmal täglich fortgeſetzet werden; je nachdem man findet, daß das Malz friſcher oder ſpäter ſeine Wärme verliert. Hat man nun durch ſolche Arbeit das Malz völlig abgekühlet, ſo bringt man es auf luftige Böden, welche einiger Orten Welkböden heißen, woſelbſt es noch an die vierzehen Tage zweymal täglich, in der warmen Jahreszeit aber vier bis fünfmal, gerühret, und in Reihen gearbeitet wird; da es denn bey kalter Witterung dicker, bey warmer Witterung aber dünner zuſammengehalten wird, bis es ſo ziemlich trocken geworden ſeyn kann. Man probiret aber das Malz, nachdem es auf nur beſagte Art getrocknet worden, daran: daß man damit auf dem Holze wie mit Kreide ſchreiben kann. Denn dieſes zeiget an, daß das Korn innerlich nun ſeine rechte Güte habe, und ſo locker und milde ſey, daß deſſen Kräfte durch das Waſſer beym Brauen aufs beſte ausgezogen werden können.

Dieſe zwey verſchiedene Arten zu mälzen geben auch dem Biere einen ganz von einander unterſchiedenen Geſchmack, welcher von der letztern Art zu mälzen ſich gar gut ausnimmt, wenn es recht dabey getroffen wird. Denn es kann gar leicht dabey verſehen werden, daß beſonders im Anfange das Malz zu viel

Hitze

Hitze ausſtehen muß, wodurch ein deſto ſchlechterer Geſchmack dem Biere zugezogen werden kann. Anfängerinnen in der Brauerey iſt daher vorerſt die erſte Art zu mälzen anzurathen, welche theils weniger mühſam, theils geringerer Gefahr des Verderbens unterworfen iſt. Und wenn man gleich Leute dazu hält, die auf dem mühſameren Wege das Malz bereiten ſollen, ſo kann man nicht immer auf ihre Treue, oder genaueſte Aufmerkſamkeit, Rechnung machen. Ein anderes iſt es, wenn ein Braumeiſter ſein eigenes Malz ſelbſt behandelt, und es recht genau und eifrig wartet; ſein Eigennutz ſpornet ihn an, um das beſte Bier bey der Concurrenz andrer Brauer zu bereiten, oder ſein Bier in dem beſten Rufe zu erhalten, wenn es einmal in ſolchem ſich befindet. Und eben daher kömmt es auch, daß man auf gewiſſen Gütern eine Zeitlang gutes, oder das beſte Bier, welches überall in der Nachbarſchaft ſich empor ſchwingt, haben kann, nach Verlauf einer gewiſſen Zeit aber ſchlechteres Bier bekömmt, das mit erſterem in keinen Vergleich zu ſetzen iſt, obſchon Schutt und Guß nach wie vor gleich gehalten werden. So ſagte mir noch vor einigen Jahren ein Freund, daß er die vorzügliche Güte ſeines Bieres, welches vom Lande in benachbarte Städte verfahren wird, einem aus Bayern erlangten Brauer zuzuſchreiben gehabt, welcher das Mälzen mit der allerhöchſten Genauigkeit, ſeinem Syſtem gemäß, Tag und Nacht abgewartet, ſo daß man vor und nach ſeiner Zeit ſo gutes Bier nicht wieder hätte aufbringen können. Und dieſes iſt eine der Hauptſachen mit, warum wir an ſo vielen Orten in Oberſachſen ein ſo ſchlechtes Bier haben. Das Malzmachen wird äußerſt nachläßig, und immer nach dem alten Schlendrian weg tractiret; ohne zu rafiniren, wie eine neue und beſſere Art zu mälzen könne erfunden, oder von

andern angenommen werden. Man trifft es nicht allemal, von fremden Orten, wo gutes Bier gebrauet wird, Braumeiſter oder Brauerknechte ſich kommen zu laſſen. Es iſt ein ſeltenes Glück, wenn man damit an den rechten Mann kömmt. Wenn aber die Brauherrſchaft ſich ſelbſt der Sache annimmt, um darinn ein rechtes Einſehen zu bekommen, ſo gelanget man ſchon beſſer zum Zwecke. Und wenn die Herrſchaft gründliche Begriffe von Malzmachen und Brauerey hat, ſo kann ſie ihre, bey ſolchen Geſchäfften angeſtellte, Leute ſchon mehr leiten und lenken, wo ſie hin ſollen. Bey eigener Kundſchaft des Brauweſens und damit verknüpfter Aufſicht werden die Herrſchaften gewiß allemal weniger hintergangen.

Es werden wenige Perſonen des Mittelſtandes ſeyn, welche, ohne in England geweſen zu ſeyn, nicht **Engliſch Bier**, welches für das beſte in Europa gehalten wird, ſollten getrunken haben, da es zu Zeiten in großen Städten zum Verkauf aus **England** gefunden wird. Man findet es im Geſchmacke von unſern meiſten Bieren gar ſehr unterſchieden, und verſchiedene haben daher den Wunſch, das **Engliſche Bier** nachbrauen zu können. Dieſen ſowohl zu gefallen, als auch allen überhaupt zu zeigen, mit welcher Genauigkeit man dabey verfährt, will ich die in England gewöhnliche Art zu brauen überſchreiben, wenn ich zuvor erſt das Målzen daſelbſt, als die Grundlage zum Brauen eines guten Bieres, vorausgeſchicket habe, ſo wie ſolche in der **allgemeinen Haushaltungs- und Landwiſſenſchaft** von einer ökonomiſchen Geſellſchaft in **England** gefunden wird. Hier iſt das Malzmachen aber ſo beſchrieben.

Gutes Malz verlanget, daß die Gerſte völlig reif, und vollkommen in der Aehre ſey. Iſt das Korn noch nicht reif, und daher dünne, ſo kann es niemals gutes

Malz geben. Das Malz nimmt davon einen üblen Geſchmack an, und die nicht völlig reif gewordene Gerſte machet bey Verfertigung des Malzes viele Mühe, ſie ſchießt nicht ſo gut, als das reife Korn.

Es wird ſo viel Gerſte, als zum Malzmachen beſtimmet iſt, in ein Gefäß geſchüttet, und ſo viel Waſſer darauf gelaſſen, bis es ſechs Zoll hoch über dem Getraide ſteht. Dieſes wird die Gerſte zum Schwellen bringen, und in zwey oder drey Tagen geſchehen ſeyn. Die beſte Gerſte nimmt das Waſſer am liebſten an. Um zu wiſſen, wenn die Gerſte genug geweichet iſt, muß ein Korn herausgenommen, und zwiſchen den Fingern gelinde gedrücket werden. Wofern es noch hart iſt, ſo iſt die Gerſte noch nicht genug geweichet. Wenn ſie genug geweichet hat, ſo wird ſie ein wenig nachgeben; man wird eine Weichheit in dem mehlichten Theile, oder dem Körper des Getraides merken; und die Schale wird aufſpringen, oder ein wenig von einander gehen.

Dieſe Zeit genau zu treffen, iſt das ſchwerſte bey Verfertigung des Malzes. Denn wenn ſie nicht genug geweichet iſt, ſo wird der Proceß nicht glücken, ſondern wird Mühe koſten, und unvollkommen ſeyn. Und im Gegentheil, wenn es zu lange geweichet iſt, wird es ſeine gelbe Farbe und Kräfte verlieren. Das Bier von dem erſten wird kraftlos ſeyn, und kein Hopfen wird machen können, daß es ſich hält.

Wenn die Gerſte die gehörige Beſchaffenheit hat, ſo wird das Waſſer abgelaſſen, und ſie muß ſo lange liegen, bis ſie anfängt zu ſchießen. Dieſes wird ſie bey günſtigem Wetter in etwas mehr als zwölf Stunden thun, aber zuweilen währet es auch zweymal, oder dreymal ſo lange.

Aus dem Einweichungsgefäße muß die Gerſte in einen viereckichten Zober geſchüttet werden, und dreyßig

Stun-

Stunden ruhig liegen bleiben. Alsdenn muß ſie Tag und Nacht, nachdem das Wetter entweder heiß oder kalt iſt, in einen oder zwey Haufen geworfen, und einmal in ſechs Stunden umgewandt werden, ſo daß der oberſte Theil unten, und der unterſte oben kömmt.

Mit dieſer Sorgfalt muß man ſo lange fortfahren, bis das Malz anfängt auszuſchlagen, oder wie man gemeiniglich ſaget, zu ſchießen. Nach dieſem wird es alle drey oder vier Stunden einmal umgewandt, und je mehr es ſchießt, je weiter und dünner muß der Haufen ausgebreitet werden, um abzukühlen. Die beſte Methode iſt, es in Haufen zu legen, die zwey und einen halben Fuß dick, und zehen Fuß breit ſind, damit es allmälig ſchieße; denn es muß niemals weder zu viel, noch zu geſchwind ſchießen.

Wenn zu dieſer Arbeit kein fleißiger Mann gebrauchet wird, ſo wird das Malz entweder ſchimmlicht werden, oder in Blätter (Graskeimen) ausſchießen. Dieſes letzte iſt der gemeinſte Zufall, welcher auf eine ſchlechte Wartung zu dieſer Zeit zu folgen pfleget; und dadurch wird der feine mehlichte Theil des Malzes erſchöpfet, und das übrige iſt eine Art von Spreu.

Iſt das Malz ſo lange umgewendet worden, bis die Gefahr von beyden Zufällen vorbey iſt, ſo kann es auf die Darre geſchüttet werden; aber die beſte Art iſt, es erſtlich in großen Haufen aufzuwerfen, in welchen es, da es in keiner Gefahr ſteht, auszuſchießen, zwölf Stunden liegen kann; und dieſes wird das Malz ungemein mürbe machen. Nach dieſem muß es ausgebreitet, und alle ſechs Stunden einmal umgewendet, und dieſes viermal wiederholet werden.

Das Wetter iſt bey Verfertigung des Malzes ein großer Punct, der in Acht genommen werden muß, und ſeine Abwechſelung machet eine ſo große Veränderung in dem Verfahren, daß keine feſte Regel kann

angegeben werden. Zwölf Stunden iſt ungefähr die Zeit, die es zum Mürbewerden in dieſem Haufen liegen muß; aber zuweilen iſt es beſſer, wenn es eine oder zwey Stunden länger liegt. Denn die Abſicht iſt, daß es gelinde mürbe werden ſoll, ohne ſich zu ſehr zu erhitzen, und dieſes muß durch eine Unterſuchung nachgeſehen werden. Denn wenn es zu heiß iſt, wird es ſchmierig, und iſt von wenigem Werthe. Auf gleiche Weiſe muß man alle Zeiten des Umwendens nach der Temperatur der Luft verändern. Man ſieht, was die Abſicht der Arbeit iſt, und muß das Malz eine Stunde eher oder ſpäter bey einem von dieſen Vorfällen, deren wir gedacht haben, und zwar nach Beſchaffenheit dieſer Vorfälle, umwenden. Wofern der Landmann ſein Malz ſelber machet, iſt dieſes ein ſehr wichtiger Punct, den er wiſſen muß; und wenn er, wie in andern Vorfällen, es ſelbſt nicht thut, ſo iſt es doch ſehr gut, daß er alle Theile des Proceſſes verſtehe, damit er wiſſen möge, ob diejenigen, die es für ihn verrichten, ihm auch Gerechtigkeit wiederfahren laſſen.

Wenn das Malz in dieſem Stande iſt, muß man es nach der Darre bringen, um nach ſeiner Beſchaffenheit gedörret zu werden. —

a) Man ſieht aus dieſer Art zu mälzen in England, daß ſie dem Anfange nach, der zuvor beſchriebenen zweyten Art, bey uns zu mälzen, ziemlich nahe komme. Und wie man geſaget, daß ein von der erſten Art zu mälzen verſchiedener Biergeſchmack daraus entſtehe, ſo wird man auch einen Theil des dem Engliſchen Biere eigenen Geſchmacks gleichfalls daraus herzuleiten haben. Es wird nämlich nach der unſrigen zweyten Art zu mälzen, das Malz in einen ſehr großen Haufen ein oder anderthalb Knie hoch aufgeſchüttet.

Ein gleiches geſchieht in England, nur mit dem einzigen Unterſchiede, daß das aufgequellte Getraide nach abgezapftem Waſſer in ſeinem Einweichungsgefäße ſo lange gelaſſen wird, bis es anfängt zu ſchießen. Hierauf ſoll das Malz erſt in einen beſondern Zober geſchüttet werden, und noch dreyßig Stunden liegen. In Anſehung des letzten Puncts bin ich aber zweifelhaft, ob die Engliſchen Verfaſſer nicht einen Irrthum begehen, dergleichen ich in manchen andern Theilen ihrer Schrift gefunden habe. Es wäre daher zu rathen, wenigſtens den Verſuch erſt im Kleinen nachzumachen, da den Brauverſtändigen hiebey der Einwurf einfallen wird, daß das Malz in dem Zober ſich zu ſehr erhitzen könne. Was aber von der Beſchließung des Mälzens vor dem Darren geſaget wird, daß das bis zum hinlänglichen Schuſſe gebrachte Malz an die zwölf Stunden, oder nach Beſchaffenheit der Temperatur, ein paar Stunden mehr oder weniger, in große Haufen aufgeworfen, und mürbe gemachet werden ſoll, ſolches iſt als dasjenige Hauptverfahren anzuſehen, welches dem Engliſchen Biere ſowohl den völlig von unſern Bieren unterſchiedenen ganz eigenen Geſchmack, als auch die ausnehmende Reinigkeit des Bieres beybringt, da es dem durchſichtigſten Weine gleicht. Aus welcher letztern Eigenſchaft es denn auch mit herkömmt, daß das von London zu uns hergebrachte Bier ſo eine gute Dauer hat. Denn unklares Bier kann ſo lange nicht dauren, es müßte denn im höchſten Grade ſtark und eben ſo bitter ſeyn, welches letztere aber doch von dem Engliſchen Biere, wie es meiſtens zu uns gebracht wird, eben nicht geſaget werden kann. Ich habe manchem Mittelmanne

bey Trinkung des Engliſchen Bieres ſagen gehöret, daß er ſich des Weins und aller Liqueurs völlig und gern begeben wollte, wenn er dergleichen Bier ſelbſt brauen, und nur täglich ein Quart davon trinken könnte. Und wie ich gemerket, war es den Liebhabern dieſes Bieres hauptſächlich um den gar eigenen Geſchmack faſt mehr als um deſſen Klarheit zu thun. Dieſen iſt nun anzurathen, daß ſie den Verſuch, und der nur erſt im Kleinen ſeyn ſoll, im Herbſte machen, wenn keine heiße Tage mehr zu vermuthen ſind. Die ſtarke Erwärmung des Malzes giebt dem Engliſchen Biere den Hauptgeſchmack, und in warmen Tagen könnte bey dem erſten Verſuche gar leicht das Malz in ein Uebermaas von Wärme verſetzet werden, oder das Malz verbrennen, wie es unſre hieſigen Bräuer nennen, wenn nämlich das Malz in Haufen zu viele Hitze hat ausſtehen müſſen.

b) Es wird ferner aus dem Verfahren jener Inſulaner offenbar, daß ſie allein recht auserleſene gute Gerſte, und nicht gute und ſchlechte unter einander nehmen, um ihr Bier zum beſten Geſchmacke auszubringen. Es iſt in vielen unſrer Haushaltungen ein ganz verkehrtes Verfahren, daß man die Gerſte nimmt, wie ſie ſeyn kann. Gemeiniglich hat die ſo genannte kleine Gerſte bey uns den Fehler, daß der obere Theil ihrer Aehren nur halb ausgewachſene Körner hat. Dieſe haben nun an der Kraft zu ſchießen einen ſolchen Mangel, daß ihre Keime den vollſtändigen Körnern nicht zur Hälfte beykommen, wodurch ein ſich ſehr ungleiches Malz entſteht. Iſt es daher zu verwundern, daß das hievon gebrauete Bier ſchlecht ſchmecke, und ſo ſchwer, oder gar nicht, zur Klarheit gebracht werden könne? In dieſem Falle muß

man

man denn die Folgen einer unzeitigen Sparſamkeit, oder einen Mangel der Aufmerkſamkeit, an ſeinem täglichen Trunke büßen; welchen man doch, wie das Brod, als unſre meiſten Nahrungsmittel, der Geſundheit zum beſten, und zur Entbehrung des Weines bis zur höchſten Güte bereiten ſollte. Wäre es nicht beſſer vieles anderes zu miſſen, als gutes Brod und gutes Bier? Es ſind daher die Landwirthe ſehr zu loben, welche zwar die Braugerſte von ihrem eigenen Gewinnſte nehmen, aber um ſich nicht ſelbſt zu betrügen, ſolche auf der Tenne dergeſtalt von der ſchlechtern abſondern laſſen, daß ſie allein den Vorſprung, oder den Forderwurf zum Malze beſtimmen, und ihn den Hausmüttern übergeben. Denn auf dieſe Weiſe empfangen ſie die reifſten und ſchwerſten Körner, welche beym Mälzen völlig gleich ſchießen, und den Grund abgeben, daß bey nachfolgendem ſchicklichen Verfahren kein übelſchmeckendes Bier gebrauet werden könne.

c) Hat man die Wahl der Gerſte in ſeiner Gewalt, ſo nehme man lieber diejenige, welche auf dem Acker ſo gewachſen iſt, daß ſie durchgängig reiſe Körner bekommen hat. Auch in guten Jahren geſchieht es auf den beſten Aeckern, daß die Gerſte ſich lagert, und im Lager nicht reiſe Körner gewinnen kann. Eben ſo geſchieht es in den beſten Jahren und auf den beſten Aeckern, daß Unkraut hin und wieder die Gerſte überwachſen, und die Körner derſelben am Reifwerden gehindert hat. Die reife Gerſte wird an ihrer lichtgelben Farbe erkannt, die unreife aber an ihrer bräunlichen Grüne. Vielmals tauſchet man ſich von Brauern in den Städten, gegen ungemälzte Gerſte, Malz aus; oder man kaufet auch wohl Malz für

baares Geld. In dieſen Fällen kann man nun ſehr mit dergleichen Malz, worunter unreine Gerſte gekommen iſt, betrogen werden; indem letztere beym Mälzen gar nicht gewachſen, oder zu wenig und zu ſpäte, daß daher kein gutes Malz hat entſtehen können. Man hat aber eine ſehr gute Probe, welche offenbar zeiget, ob das Malz aus gemengter und zum Theil unreifer Gerſte gemacht worden. Sie beſteht nämlich hierinn, daß ein paar Hände voll Malz in ein Faß Waſſer geworfen, und ganz ſachte umgerühret werden. Hier wird man die nicht zu Malz gewordene Gerſte völlig zu Boden ſinken; die halbgemälzten Körner aber werden mit dem einen Ende ſinken, ſo daß ſie in einer ſenkrechten Lage ſind; das würklich gute Malz hingegen wird gerade liegen und ſchwimmen. Man muß aber bey dieſer Probe ein recht geräumiges oder breites Gefäß nehmen, daß ſich die Körner, auf der Oberfläche des Waſſers, einander an ihrem Gange und Stellungen nicht hindern oder aufhalten. Vielmals iſt zwar bey dem Kaufmalzen, desgleichen in der Mark jährlich viele Schiffsladungen aus entlegenen Provinzien anlangen, nicht ſonderlich unreife Gerſte darunter gekommen, aber doch wohl Gerſte von verſchiedener Sorte: harte und weiche, einjährige und zweyjährige, große und kleine Gerſte. Dieſe zuſammengemälzten Arten geben durchaus ein völlig ungleiches Malz, wodurch kein recht gutes Bier, wie ſchon oben geſagt iſt, entſtehen kann. Hat man aber als Landwirth unter ſeine Gerſte einen Theil unreifer Gerſte, welche, wie zuvor erinnert worden, an ihrer bräunlichen Grüne erkannt wird, unter der übrigen eingewonnenen Gerſte, ſo muß man ſolche durch das Werfen oder Wurfeln in der

Scheune

Scheune zu trennen ſuchen, und nur den Forderwurf oder Vorſprung zum Malz nehmen. Es wird freylich auch etwas unreife Gerſte durch die ſchwereſten Körner in den Forderwurf mit fortgeführet, aber man muß doch thun was man kann, wenn die Wahl einer völlig gleichen Gerſte uns nicht ganz frey ſtehen will.

d) Zwiſchen der großen und kleinen Gerſte findet beym Keimen ein Unterſchied ſtatt, nicht eben in Anſehung des geſchwinderen Keimes, als welches bey der letztern ſtatt findet; ſondern vornehmlich darinn, daß man die große Gerſte in ein wenig längere Keimen als die kleine ſchießen läßt. Beobachtet man dieſes, ſo wird das Bier davon beſſer ausfallen. Dieſes iſt in ſolchen Häuſern wohl zu bemerken, welche beyderley Art Gerſte gewinnen, und bald dieſe bald jene zum Mälzen nehmen. Hier wird vielmals gefehlet, daß man die große Gerſte nicht in etwas längere Keimen ausſchießen läßt, und ſolche mit der kleinen auf gleichem Fuße behandelt.

e) Beyderley Art von Gerſte, große und kleine, dienen am beſten zum Malze, wenn ſie in nicht gedüngetem Lande gewachſen ſind. Der friſche Dünger, und vornehmlich der Schaafmiſt, giebt der Gerſte ein gewiſſes zähes, ſchmierichtes und übelriechendes Weſen, welches die Meeltheilchen der Körner mehr bündig, und dem Eindringen des Waſſers widerſtehend machet; wodurch denn die Kraft des Korns nicht gut beym Brauen ausgezogen werden kann. Man findet ferner, daß das auf leichten ſandichten, und nicht ſonderlich feſten Aeckern erwachſene Getraide das beſte Bier gebe; dergleichen Körner geben ein reichliches, feines angenehmes, reines und fettes Malz; ſie ſind

allem fremden Geruche und Geſchmacke frey; und da ſie mehlreicher ſind, ſo enthalten ſie mehr nahrhafte Theile, welche ſich durch das Waſſer leichter trennen und ausziehen laſſen. Man muß den weniger guten Geſchmack des Bieres an einem Orte bey aller übrigen geſchickten Behandlung vielmals nur dem Umſtande zuſchreiben, daß die Gerſte auf einem zu feſten und fetten Boden gewachſen iſt; ſo wie auf der andern Seite ein Ort wegen ſeines Bieres vor andern aus dem Grunde berühmt geworden ſeyn kann, daß er ſeine Braugerſte aus ſeinem leichten, ſandichten oder kieſichten Boden um ſich her nur allein nimmt.

f) Der zum Weißbierbrauen eingeweichte Waizen muß nicht ſo lange Keimen treiben als die Gerſte. Dieſerhalb wird er nur einer halben, oder meiſt einer ganzen, Spanne hoch in Beete aufgeſchüttet; daher er denn auch nur weniger Zeit und Bearbeitung erfordert. Wird er aber von der Kälte gehindert, daß er nicht auswachſen kann, ſo muß man die Beete mit warm gemachten Tüchern bedecken, und dieſe, wenn ſie kalt geworden, mit andern gewärmten abwechſeln, damit das Keimen nicht zu lange aufgehalten werde. Geſchähe dieſes, ſo gäbe ſolches die Veranlaſſung, daß das Weißbier geſchwinder ſäuret, als wovor man es nicht genug in Acht nehmen kann. Eben aus dem verſpäteten Auswachſen um der Kälte willen geſchieht es auch, daß das Weißbier nicht klar werden kann. Man thut daher immer am beſten, wenn man eine ſolche Jahreszeit zum Mälzen des Waizens erwählet, in welcher man von der Kälte nichts zu beſorgen hat.

g) Wenn der Waizen zum Braunbierbrauen beſtimmt iſt, ſo laſſen ihn einige Brauer ſo lang aus=

auswachſen als er will, daß er ſogar ſich zuſammen filzen muß, da ſie ihn denn mit eiſernen Harken wieder von einander reißen, mit den Händen zerbröckeln, hierauf vollends überall von einander arbeiten, bis er zum Darren tauglich iſt. Es iſt doch aber denen mehr Beyfall zu geben, welche den Waizen aus dem Grunde nicht ſo zuſammen filzen laſſen, weil er ſodann mehr bey Kräften bleiben, und nicht ſo leicht erſauren kann. Zum Weißbierbrauen muß er allemal weniger lang ausgewachſen ſeyn, und deſto öfter und dünner gearbeitet werden.

h) Einige nehmen auch Haber unter ihr Malz, und vermeynen damit dem Biere eine deſto mehrere Schärfe beyzubringen. Man thut am beſten, wenn er nicht unter die Gerſte zum Einweichen gemenget, ſondern ganz allein beſonders gemälzet wird. Denn er muß nicht in ſo lange Keimen ſchießen als die Gerſte, wenn er die geſuchte Wirkung haben ſoll. Er iſt eigentlich denjenigen Gegenden nur anzurathen, die keine andre, als im feſten und fetten Boden erbauete, Braugerſte haben. Er kann ſodann die Fehler derſelben ſo ziemlich verbeſſern. Es kömmt aber hiebey nur auf die rechte Proportion des Habers und der Gerſte an, die man ſo genau nicht für jede Gegend angeben kann. So viel ich aus mehrern zuſammengenommenen Gegenden habe bemerken können, ſo ſind für einen Scheffel, der ſechszehn Mätzen enthält, zwey Mätzen Haber, als ein mittleres Verhältniß, anzunehmen; da man ſonſt theils mehr, theils weniger nimmt. Man thut aber wohl, bey den erſten Verſuchen ſeines Orts das angegebene mittlere Verhältniß nicht zu überſchreiten, und denn aus der erſten

Probe

Probe zu urtheilen, ob man mehr oder weniger nehmen könne. Nimmt man zu wenig, ſo erreichet man ſeinen eigentlichen Endzweck nicht: nämlich dem Biere einen piquantern Geſchmack zu geben, und einen ſonſt ſo genannten etwanigen matten oder latſchigten Geſchmack zu vertreiben. Und dieſer letztere findet ſich meiſtens bey Bieren aus ſolcher Gerſte, die in feſtem und fetten oder friſch gedüngten Boden gewachſen iſt; als welcher am merklichſten denn wird, wenn das Bier nicht ſonderlich gehopfet, oder bitter gemachet wird. Nimmt man aber zu viel Haber, ſo wird die erwärmende Kraft des Bieres gar ſehr geſchwächet, daß die empfindlichen oder deſſen ungewohnte Mägen, eine unangenehme Erkältung davon erleiden. Und eben dieſes zeiget zugleich auch mit an, daß der Haber weniger nähre als die Gerſte. So wird auch bey einem Uebermaaße des Habers unter die Gerſte das Bier zum Sauerwerden geneigter gemachet, wie man ohnehin aus dem Küchengebrauche der gekochten Habergrütze ſchon weis, daß ſelbige weit eher, als die Grütze, oder Graupen von Gerſte, ſauer werde. Und mit dem Haber hat man ſich in Anſehung der darunter irgend vorhandenen unreifen oder tauben Körner noch mehr vorzuſehen als mit der Gerſte, daher man nur den Vorſprung erwählen ſoll. Auch muß man den ſo genannten Dolch, Lolch (Lolium temulentum) nicht mit unter das Malz bringen. Er wird meiſtens mehr unter dem Haber, als unter der Gerſte gefunden. Die Saamen dieſes Unkrauts gehen zu Kopfe, und können Krankheiten erregen, wie davon in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte Wahrnehmungen und Erfahrungen geleſen werden, nach welchen

der Dolch den Thieren unter ihrem Futter ſogar tödtlich geweſen. Uebrigens iſt der Zuſatz von Habermalze zu dem Gerſtenmalze bis jetzt unter dem braunen Biere nicht überall üblich; da man an den meiſten Orten nur allein bey der Gerſte verbleibt. Mehr iſt aber das Habermalz unter dem Waizenmalze zu Weißbieren gebräuchlich, um ſelbige von dem latſchigten Geſchmacke zu befreyen, und ſie dagegen ſcharfſchmeckender zu machen.

In England iſt es nicht ungewöhnlich, Habermalz mit Gerſtenmalze zu vermiſchen, ja man miſchet ſogar Bohnen und Erbſen darunter; allein dies letzte geſchieht nur auf dem Lande und nicht in Städten. Ich will hierüber die oben angeführte ökonomiſche Geſellſchaft reden laſſen.

Alles was man von der Gewohnheit, Habermalz unter Gerſtenmalz zu nehmen, ſagen kann, iſt: daß der Haber das Malz verderbe; je weniger man davon nimmt, je beſſer iſt es. Aber ſo viel als zur Erhaltung des Malzes für den Eigner dienet, kann allezeit ohne großen Schaden genommen werden.

Andere miſchen Bohnen und Erbſen unter ihre Gerſte zum Mälzen. Dieſes ſcheint ein noch unnatürlicherer Zuſatz zu ſeyn; aber man weis, daß es ſehr gute Dienſte thut. Eine ſolche Art Malz, wenn man vorausſetzt, daß es gut gemacht, und von ſehr guter Gerſte iſt, giebt ein gelinderes Getränke, als eine andere.

Von dieſer Zuthat iſt eine ſehr geringe Menge hinlänglich; ein und eine halbe Mätze iſt für fünf Quart Gerſte genug; und Erbſen ſind am beſten; der Geſchmack und die Eigenſchaften ſind in beyden faſt einerley; aber die Erbſen ſchießen beſſer

und

und vermiſchen ſich auch vollkommen mit dem ganzen Haufen.

Der Saamen von manchem Unkraute unter der Gerſte kann ſchädlich ſeyn. Man ſaget, daß der Saamen des Lülchs dem Biere eine trunkenmachende Eigenſchaft gebe; und an einigen Oertern iſt der Steinklee ein gemeines Unkraut in den Kornfeldern. Dieſes iſt der ſchädlichſte Zuſatz zum Malzgetränke; denn der Saamen des Steinklees hat einen ſehr üblen und ſtarken Geſchmack. Er giebt dem Biere einen ſehr unangenehmen Geſchmack, und keine Kunſt kann ihn verbeſſern.

Obgleich der Haber die gemeinen Arten der Getränke verderbet, ſo kann er doch allein gemälzet werden, und giebt ein angenehmes Getränk, was man Haberale nennt, und iſt, wenn es recht gemacht wird, ein gelindes Getränke, nicht ſtark, aber angenehm.

Der ſicherſte Weg, alle Arten von Malz zu prüfen, iſt, daß man ein Korn queer durchbeiße. Die Leichtigkeit des Malzes iſt auch eine gute Probe; auch kann man ein Malzkorn über ein Brett ziehen. Gutes Malz machet das Brett weiß. —

Man ſieht hieraus, daß die Engländiſchen Wirthe gleichfalls ein Uebermaas von Haberzuſatz unter die Gerſte ſehr tadeln; und wenn ſie von einigen Eignern ſagen, daß das Habermalz, nach ihrer Meynung, das Gerſtenmalz erhalten ſolle, ſo heißt dieſes ſo viel, daß letzteres beſſer daure, und deſto weniger dem Verderb unterworfen ſey, wenn Haber oder Habermalz damit vermiſchet iſt; indem es überall bekannt iſt, daß Haber weit länger als Waizen, Roggen, und Gerſte gut bleibe, ohne einer ſolchen Wartung

als erſtgedachte Getraidearten zu bedürfen. Bey uns iſt aber dieſes nicht der Zweck des Haberzuſatzes zu der Gerſte, oder dem Waizen. Man will dem Braunbiere ſowohl als dem Weißbiere nur dadurch einen ſchärfern Geſchmack beybringen.

Der Zuſatz von Bohnen und Erbſen wird viele Leſerinnen gar ſehr befremden. Es iſt aber in Anſehung der Bohnen zu wiſſen, daß die bey uns ſo genannten Sau- und Pferdebohnen, auch die größern Arten von ſo genannten Schminkbohnen nicht gemeynet ſeyn können. Man bauet in England beſonders noch fünf andere Arten, unter welchen die eine die Frühzeitige heißt; dieſe iſt eine ſehr kleine Bohne, welche wegen ihres Geſchmackes geſchätzet wird. Dieſer bedienet man ſich unter dem Malze auf dem Lande hin und wieder beym Hausbrauen mit. Man muß es überdem noch wiſſen, daß durch das Mälzen Bohnen und Erbſen den herben Geſchmack in einen gelindern verwandeln. Und wenn ſie den erſten Geſchmack auch nicht ganz ablegen könnten, ſo lieben die Engländer in ihren Bieren den ſüßen Geſchmack weit weniger, als viele unter uns Deutſchen. Wenigſtens glaube ich ſolches aus den mancherley Gerſtenbieren, die zu uns nach Deutſchland hergebracht werden, ſehr bemerket zu haben. Ueberdem kann der ganz geringe Zuſatz von gemälzten Bohnen oder Erbſen, welche in ſolchem Zuſtande ſchon ſüßer ausfallen, eine ſo gar widrige Wirkung nicht thun, da unter fünf Quartern Gerſte nur anderthalb Mätzen genommen werden. Denn es ſind wohl Quarter und nicht Quart zu verſtehen. Ein Quarter iſt 8 Buſchel, und hält 14408 Par. Cub. Zoll. Ein Buſchel (Scheſſel) 1801, und wiegt an Waſſer

79 Pfund 9 Loth Kramgew. Ein ſolcher Buſchel hat 4 Peks (Mätzen), wiegt an Waſſer 4 Pfund 29 Loth Kramgew. Ein Pek 2 Gallons. Ein Gallon 2 Pottles, und ein Pottle erſt zwey Quart.

3) Das Trocknen und Dörren des Malzes.

Es ſind zwo Arten das Malz zu trocknen, um das weitere Auswachſen des Getraides eben hiedurch zu hemmen, und es in ſeinem beſten Geſchmacke nun zu erhalten, welchen es durch ein hinlängliches Keimen, oder Auswachſen, bekommen hat. Die eine Art das Malz zu trocknen geſchieht durch die bloße **Luft**, die andre aber durch das Röſten des Feuers, oder durch **Darren**. Es wird alſo aus dem zum Brauen vorzubereitenden Getraide entweder **Luftmalz** oder **Darrmalz** bereitet.

Luftmalz wird alſo behandelt. Man reißt die Malzbeete, nach dem Auswachſen oder Keimen des Getraides, aus einander, zerreibet oder klopfet alles klein, was ſich zuſammengehänget hat, und läßt durchaus keine große oder kleine Klumpen ganz. Es muß unter den einzelnen Körnern gar kein Zuſammenhang mehr ſeyn.

Dieſes ſo aus einander getrennete Malz wird auf einem Boden ganz flach ausgebreitet, wo die Luſt überall gut durchſtreichen, aber keine Sonne oder Regen hineinfallen kann. Es wird an einem ſolchen Orte die erſten Tage zwey bis dreymal, nachdem es dicke oder dünne liegt, die folgenden aber nur einmal umgewendet, und dieſes ſo ſorgfältig, daß die unterſten Körner beym Wenden der Lagen zu oberſt, und dieſe zu unterſt kommen, damit ſie alle von der Luſt beſtrichen werden. In feuchter Luſt bedarf es

eines

eines wenigern, in trockner Luft aber eines deſto öftern Umwendens. Je mehr ſich dieſes Malz dem Trockenwerden nähert, deſto weniger darf es umgearbeitet werden. Es können aber bey ſolchem Trocknen wohl an die ſechs Wochen erfordert werden.

In Halberſtadt, wo der ſehr berühmte Breyhahn gebrauet wird, hat man eine, etwas von der vorhinbeſchriebenen gemeinen Art das Luftmalz zu trocknen, abgehende Weiſe, welche darinn beſtehet: daß, da der Breyhahn aus halb Gerſte, und halb Waizen gemachet wird, jede Getraideart beſonders für ſich allein eingeweichet, und wenn ſie genug ausgewachſen, erſt unter einander gemenget werden. Man hat ſodann auf dem Boden ganz dünne, über einander gebauete, und von dünnen weidenen Ruthen geflochtene Horden, welche, wie ein Bücherrepoſitorium, immer drey Viertelellen hoch über einander auf ein Gerüſte geleget ſind. Und auf dieſen Luftdarren wird das Breyhahnmalz ganz trocken gemachet, worauf es auf dem Malzboden aufbewahret wird.

Da dieſe Art das Malz zu trocknen in allen Häuſern gar bequem verrichtet werden kann, und Darren nicht überall anzubringen ſind, ſo iſt ſelbigen das Luftmalz anzurathen; da es ohnehin einige Vorzüge vor dem Darrmalze hat. Kleine Haushaltungen müſſen entweder ihre Gerſte bey andern, und an öfters dazu weit entlegenen Oertern, darren oder darren laſſen; oder ſie müſſen Malz gegen Gerſte eintauſchen, da man für einen geſtrichenen Scheffel Gerſte einen gehäuften Scheffel Malz empfängt; oder für baares Geld einkaufen. Auf allerley Weiſe iſt man in Gefahr, ſchlechtes Malz zu bekommen; dagegen man bey dem Bereiten des Malzes in ſeinem eigenen Hauſe durch das Trocknen an der Luft weit ſicherer geht. Man richtet ſich ſodann nach ſeinem Gelaſſe im Hauſe;

nur muß man das Trocknen des Malzes nicht auf Böden über Viehſtälle anſtellen, um dem Malze keinen unreinen Geſchmack oder Geruch zuzuziehen. Hat man wenig Platz, ſo muß man das Mälzen öfter vornehmen. Die Bereitung des Waizens zu Luftmalz erfordert in der Wartung beym Keimen weniger Mühe als das Darrmalz; und beydes Waizen und Gerſte, da ſie nach dem Auswachſen nur in ganz dünne Malzbeeten aufgeleget werden, erfordern auch nicht ſo mühſame Umarbeitung als das Darrmalz.

Wenn das Malz gedarret, oder **Darrmalz** gemachet werden ſoll, ſo muß es nicht feucht, wie es hin und wieder aus unzeitiger Eilfertigkeit, oder zur Erſparung mehrerer Mühe geſchieht, auf die Darre kommen, ſondern vorher an der Luft recht trocken geworden ſeyn. Man wird es bey dem auf die Darre gebrachten feuchten Malze gewahr, daß bey deſſen Erhitzung ein dicker Dampf aufſteigt, der von der obern kühlen Luft wieder auf das Malz zurückgetrieben wird, wovon es einen unangenehmen Geſchmack nicht nur erhält, ſondern auch ſogar dumpficht und ſauer werden kann, daß daraus ein ſaures und ſchales Bier entſtehen muß. Auch muß die Darre, ehe Malz aufgeleget wird, ſchon erwärmet ſeyn. Denn wenn erſt das Feuer nach dem Auflegen des Malzes angebracht wird, ſo wird der erſte Rauch von der ſich erwärmenden Darre dem obſchon nicht feuchten Malze dennoch einen räucherichten Geſchmack beybringen. Man läßt alſo den erſten von der neugeheizten Darre entſtehenden Rauch erſt vergehen, und die Hitze wieder in etwas abnehmen, ehe Malz aufgeleget wird. Und da das harzigte Holz ſehr räuchert, ſo zieht man ſelbigem das Laubholz zum Darren, dergleichen Ellern, Birken, Buchen u. ſ. f. dem erſtern vor, wenn man die Wahl haben kann. Es wird aber ſodann das

Malz

Malz drey bis vier Queerfinger hoch aufgeſchüttet, und mit einem Rechen (Harke) von unten bis oben fein gleich geharket, daß die Darre überall gleich bedeckt ſey, und die Hitze nirgends vergeblich durchgehen dürfe. Hiebey wird das Malz alle halbe Stunden, bey Tage und bey Nacht umgewendet, weil es ſonſt eines Theils zu wenig, andern Theils aber zu viel geröſtet oder gar verbrannt werden, und alſo kein gleiches Malz bereitet werden könnte. Wenn das Malz genugſam gedarret iſt, ſo wird es mit einer hölzernen Harke abgezogen, und mit einem langen Beſen reine abgekehret, und alsbald wieder anderes Malz, wie zuvor, aufgebreitet.

a) Im Anfange muß man vornehmlich nur ein gelindes Feuer unter der Darre halten, auch mit einem ſolchen fortfahren. Es iſt ein großes Verſehen, wenn das Malz gleich im Anfange ſo ſehr mit Feuer angegriffen wird, daß es alsbald hart und verbrannt und die Schale zuſammengeſchrumpfet wird. Durch dieſe ſo jählinge Hitze kömmt die Feuchtigkeit nicht aus dem Kerne. Dieſer wird zu Horn und verliert mit der Kraft alle ſeine Süßigkeit. Ein ſolches Malz giebt gemeiniglich ein trübes Bier, es hat einen ſo genannten brannſtigen Geſchmack, und erhitzet zwar das Geblüt, hat aber keine recht nährende Eigenſchaften. Je gelinder das Malz im Anfange angeröſtet, und deſſen Feuchtigkeit nach und nach ausgetrieben wird, deſto mehr wird es lieblich ſchmeckend ſeyn. Dieſerhalb muß nur denn erſt weniges trockenes Holz nachgeleget werden, wenn man merket, daß ein feuchter Brodem an und über dem Malze abgenommen habe. Uebrigens kann man es auch an den beym Mälzen zu gebrauchenden hölzernen Inſtrumenten, beſonders

an der Rührſchaufel, bemerken, wie die Feuchtigkeiten des Kornes abnehmen, zugleich auch daraus ſehen, ob das Malz genug gedörret ſey. Denn ſo lange die Schaufel, wenn ſie in das Malz geſtecket, oder damit etwas aufgenommen wird, annoch von dem Malze ſchwitzet, iſt es noch nicht genug gedörret. Wenn ſich aber kein Schweiß mehr anleget, und das Malz röſch iſt, ſo kann es ſeine Gnüge haben. Es wird gegen ſolche Zeit anfangen zu knicken und zu platzen, wie etwa der Kaffee in der Trommel; und das Malz, welches lichtbraun, oder höchſtens gelbbraun geworden iſt, wird abgenommen. Bey der lichtbraunen Farbe iſt es am kräftigſten, wobey der aufgebiſſene Kern einem lockern Mehle völlig gleich ſeyn wird.

b) Viele Brauer halten deswegen auf ein hochgedarretes Malz, weil die dunkelbraune Farbe des Bieres vielen Trinkern mehr, als die helle gefällt, auch das davon gebraute Bier einen beſſern Jäſcht geben ſoll, der ſich länger hält als der Jäſcht von hellen Bieren. Aber man irret ſich, wie ſchon vorhin geſaget worden, in Anſehung der dunkeln Farbe des Bieres, und ſie iſt gar nicht eine Anzeige, daß es fett, geiſtig, und nahrhaft ſey. Das milde öligte Weſen des Kornes iſt durch das ſtarke Feuer in ein hitziges feuriges Oel, und der Schleim in einen dem Harze ähnlichen erhitzenden Körper verwandelt worden. Und in Anſehung des ſtärkern und mehr bleibenden Jäſchtes, als woraus man auf die Stärke eines Bieres ſchließt, widerſpreche ich aus eigner Erfahrung. Ich laſſe zu meinem Gerſtenbiere das Malz, wenn es Darrmalz ſeyn ſoll, nur weißgelblicht auf der Darre werden. Hieraus wird

in meinem Hauſe ein ſo helles Bier gebrauet, welches von Fremden gemeiniglich für Weißbier angeſehen wird. Dieſes verwandelt ſich aber beym Ausgießen aus den Bouteillen ſo in Jäſcht, daß ein Theil klares Bier, drey Theile aber Jäſcht ſind. Ein offenbarer Beweis, daß leichtgedarretes Malz ſtärkeres Bier, als hochgedarretes gebe. Denn es iſt ganz richtig, daß der Jäſcht beym Braunbiere eine Anzeige ſeiner Stärke ſey. Je mehr es ſelbigem daran fehlet, deſto ſchwächer iſt es. Es iſt aber derjenige Jäſcht eine wahre Probe von der Stärke des Braunbieres, wenn er in obbemerktem Verhältniſſe ganz zart und milchartig iſt. Dagegen ein ſo zu nennender grober Jäſcht, welcher große Augen oder Blaſen hat, eben keine Probe abgiebt. Denn auch ganz dünnes, auf Flaſchen oder Bouteillen gezogenes, und lange genug geſtandenes, Bier kann einen Jäſcht letzterer Art machen. Und wenn Schaum oder Jäſcht von einem ausgegoſſenen Biere die ächte Probe ſeyn ſoll, ſo muß ſelbiger in den Flaſchen oder Bouteillen nicht von den aufgerührten Heſen herrühren, als welche, wenn ſie auf dem Boden durch wenige Wärme oder Bewegung aufſteigen, alles Bier beynahe, es ſey ſtark oder ſchwach, in Schaum verwandeln können.

Wenn doch aber das Vorurtheil von der dunkeln Farbe des Bieres einmal obwaltet, ſo verfahren einſichtige Brauer, um ihr Bier nicht zu ſchwächen alſo, daß ſie nur einige Mulden voll Malz ganz dünne auf die Darre ausbreiten, und ſolches recht dunkelbraun röſten. Dieſes ſo hochgedarrte oder verbrannte Malz mengen ſie hernach unter das leichtgedarrte Malz, um die ihres Orts einmal in Anſehen ſtehende dunkele Farbe des

Bieres herauszubringen. Und wenn dieſer Zweck geſuchet wird, ſo iſt ſolches Verfahren mit dem Malze ſo unrecht nicht. Der gemeine Mann hängt vieler Orten ſo ſehr an der dunkelbraunen Farbe des Bieres, weil er die helle Farbe des Kofents damit vergleicht, und argwöhnet, je mehr ein Bier ſich in Anſehung der Farbe dem Kofent nähert, deſto ſchwächer müſſe es ſeyn. Und manche Brauer wiſſen ihn doch in dieſer Hinſicht zu betrügen, wenn ſie ihrem an und für ſich zu wenig ſtarken Biere die Modefarbe zu geben ſuchen, indem ſie Pech oder andre dergleichen Materialien mit dem Biere kochen laſſen.

Wenn man aber auf den Geſchmack der Biere gehen will, ſo läßt ſich darüber nicht viel entſcheiden, da einigen das Bier von blaſſem, andern aber das Bier von braunem Malze beſſer ſchmecket. Zu dieſem letztern ſcheinen ſich die mehreſten Braunbiertrinker ſchon von Jugend auf gewöhnet zu haben, da ſie ihn herzhafter finden wollen. Man kann ihnen auch wohl hierinn Recht laſſen; indem man das Malz doch ſo braungelb machen kann, ohne es zu verbrennen, daß das Bier mit ſeiner nicht lichten, ſondern dunkeln Farbe den erwähnten Geſchmack haben muß, wenn man ſchon nicht durch vorhergedachte Miſchung eines leicht und hochgedarreten Malzes das Bier zu dem verlangten Geſchmack bringen will. Aber ſo viel iſt doch auch richtig, daß außer der verlorenen Stärke das allzu hoch gedarrete und faſt verbrannte Malz einen zu herben Geſchmack habe, und ſolches von Kennern völlig zugeſtanden werden müſſe. Das Verbrennen des Malzes auf der Darre zieht dem Malze eine gewiſſe Bitterkeit zu, welche auch im Biere ziemlich

auf-

auffallend iſt, und von der Bitterkeit des Hopfens gar merklich unterſchieden werden kann.

Um aber über dieſen Artikel die Engländiſchen Oekonomen auch reden zu laſſen, ſo geben ſie ihr Urtheil in folgenden Worten von ſich. Die gemeine Gewohnheit iſt, jede Art Malz, nämlich blaſſes, Bernſteinfarbigtes, und braunes, allein zu brauen; aber die Vermiſchung von halb braunem und halb blaſſem Malze iſt ein Mittel, ein ſehr gutes, angenehmes und geſundes Getränk zu machen. — Dieſes Verfahren hält nun die Mittelſtraße, und es wird von vielen Häuſern beym Privatbraue unter uns beobachtet.

c) Wenn Waizen- und Habermalz zum Braunbierbrauen genommen werden ſoll, ſo pfleget man es ſtärker als die Gerſte zu darren, weil beyde ſonſt eine mehr weiße als braune Farbe geben. Iſt aber das Waizenmalz zum Weißbierbrauen beſtimmt, und man will ſelbiges auf der Darre, und nicht an der Luft, trocknen, ſo muß es gelinde und nur ſo viel geröſtet werden, daß es ſich eben ſchroten läßt. Auf ſolche Weiſe bringt man damit die recht weiße Farbe heraus, die bey Weißbieren geſuchet wird.

d) Wenn das Malz abgedarret worden, ſo muß es auf dem Boden nur dünne ausgebreitet werden, daß es ſich abkühle. Und nach dem Abkühlen kann es erſt auf Haufen zuſammen geſchüttet werden.

e) Man muß das Luftmalz auf gewiſſe Weiſe dem Darrmalze darum vorziehen, weil es dem Biere mehr Stärke mittheilen kann. Aber das Darrmalz hat darinn den Vorzug, daß es länger aufbewahret, und auch länger bey Kräften bleiben kann. Mit dem Luftmalze iſt es nicht ſo. Es

kann nicht ſo lange in Vorrath aufbehalten werden, es iſt nicht nur eher dem Wurmfraße unterworfen, ſondern es verliert auch bey einem langen Liegen viele Kräfte, und dünſtet ſehr aus. Die Luft wirket mehr aufs Luftmalz, und zieht es eher aus als das Darrmalz, welches durch das Darren einen härtern, und daher weniger durchdringlichen, Körper empfangen hat. Und da man geringen Haushaltungen auf dem Lande in gewiſſer Abſicht das Luftmalz angeprieſen, ſo muß man von dieſer Erinnerung Gebrauch machen, und das Luftmalz nicht, wie es mit dem Darrmalze wohl geſchieht, auf einige Jahre in Vorrath halten wollen. Eben die geringere Dauerhaftigkeit des Luftmalzes wird die Regel anpreiſen, des Jahres zweymal Luftmalz zu machen. Das erſte mal im Herbſte, und das andre mal im Frühjahre. Dieſe Abtheilung des Luftmalzmachens wird uns eben keinen Verluſt, oder Abgang der Kräfte des Malzes, zuwege bringen.

f) Das Malz, welches verbrauet werden ſoll, hat in Anſehung ſeines Alters eine gar verſchiedene Güte. Allzu altes Malz kann ein ganz unſchmackhaftes und kraftloſes Bier geben. Aber von allzu friſchem Malze wird man ſich auch kein anderes als trübes Bier verſprechen können.

Ich weis einige kleine Städte, welche ſonſt ſehr gutes klares Bier brauen, aber von Michael bis Weyhnachten hin lauter trübes Bier haben. Dieſes kömmt von der traurigen Einrichtung her, daß die Brauer kein altes Malz alsdenn mehr ſich halten können. Sie können nach ihren Vermögensumſtänden ſich nicht ſo weit ausdehnen, daß ſie einen ſolchen Vorrath von Malze hätten, der ein Vierteljahr länger währete. Um Michael wird

neue

neue Gerſte gekaufet, gemälzet und davon gleich gebrauen.

Es kann aber kein anderer Grund von dem ſchlechten Biere aus neuem oder jungem Malze ſeyn, denn dieſer, daß die Mehltheilchen noch allzu locker ſind, bey dem Einmöſchen häufig ins Waſſer gehen, und ſolches trübe machen, daß es ſchwer oder gar nicht durch die Gährung zum Ausklären kommen kann. Hingegen werden bey dem älter und recht dürre gewordenen Malze blos die Oel- und Salztheilchen ausgezogen, und es gehen nur ſehr wenige Mehltheilchen ins Waſſer hinüber, welche das Ausklären weniger verſpäten oder ganz hindern können.

Es muß daher jedem Hauſe, dem es um ein wohlſchmeckendes und nicht trübes Bier zu thun iſt, angelegen ſeyn, nur allein ſolches Malz zu verbrauen, welches wenigſtens ein Vierteljahr nach dem Mälzen geruhet hat. In dieſem Alter hat es ſeine beſte Kraft. Und wenn man es, wie bereits vorhin angerathen worden, nicht nach dem betrüglichen Scheffelmaße, ſondern nach dem Gewichte zu einem jeden Gebräude nimmt, ſo wird nächſt dem guten Geſchmacke die gleiche Stärke des Bieres immer erhalten.

4) Das Schroten des Malzes.

Wenn die Kraft des Malzes mittelſt des Waſſers ausgezogen, und daraus gutes Bier bereitet werden ſoll, ſo müſſen die Körner geöffnet, und in grobe Stücken auf der Mühle zertrennet werden, welches man Schroten nennt. Und damit das harte Darrmalz beſonders unter den Mühlſteinen nicht zu klein, oder in Mehl verwandelt werde, ſo wird es, bevor es

zum Schroten auf die Mühle gebracht wird, mit Waſſer angefeuchtet.

Dieſes Anfeuchten mit Waſſer muß nicht erſt denn geſchehen, wenn es eben zur Mühle fortgebracht wird. Auf dieſe Weiſe könnte das Waſſer die Körner nicht durchzogen haben. Das mindeſte, was in dieſer Abſicht geſchehen kann, iſt dieſes, daß es vier und zwanzig Stunden vorher geſchehe. Und damit das Waſſer überall ſich in das Malz gleich vertheilen möge, ſo muß es unter ſolcher benannter Zeit einigemal mit der Schaufel oder Schüppe umgeſtochen werden. Damit nun dieſes gehörig geſchehen könne, wird es auf einen abgeſonderten Platz des Bodens hingebracht, und ſo lange die erwähnte Zeit hindurch da gelaſſen und bearbeitet, bis es in Säcke gethan, und fortgeſchaffet werden ſoll. Man nennt jenes das **Einſacken** des Malzes, und es verſteht ſich von ſelbſt, daß man das Abwägen des Malzes, wenn man nach dem Gewichte verfahren will, vor dem Anfeuchten, und nicht nach dem Einſacken des angefeuchteten Malzes, vorgenommen haben müſſe. Und da die Reinlichkeit bey allen Braugeräthſchaften eine Hauptſache iſt, ſo muß man die Malzſäcke fein reinlich halten, und ſolche zu nichts anderm, als zum Malze gebrauchen, damit nicht fremdartige Dinge dem Malze beygemiſchet werden.

a) Man muß es nie wollen, oder dem Müller es nachlaſſen, daß das Malz zu fein gemahlen, ſondern nur gebrochen werde. Einige haben den Irrthum, daß das Waſſer die Kräfte des Malzes deſto mehr ausziehen müſſe, je mehr es fein gemahlen iſt, und vergleichen fein gemahlenes Malz mit fein gemahlenem Kaffee, welcher, wenn er zu grob gemahlen iſt, weniger kräftig iſt. Das Malz erfordert eine ganz entgegenſtehende

hende Behandlung; das zu Mehl zerriebene Malz läuft, zumal in warmen Tagen, bey dem Möſchen in Klumpen nicht nur zuſammen, die ſich nicht gut aus einander bringen laſſen, ſich auf dem Braugeſtelle feſtſetzen, und die Flüſſigkeit vom Durchſeigen ſehr zurückhalten, woraus gar leicht eine ſo genannte Treberſäure (Seyhſäure) entſteht; ſondern das mit Mehl vermengte Waſſer machet das Bier auch ſo dicke, daß es ſich ſchwerlich oder gar nicht zur Ausklärung bringen läßt.

Auf kleinen Dorfmühlen, welche wenig oder gar nicht für große Brauhäuſer Malz zu ſchroten bekommen, kann man nicht genug darauf halten, daß das Malz nicht zu klein geſchroten werde. Geſchähe es nun, daß das Malz zu klein von der Mühle käme, ſo wäre kein ander Mittel, als das zu fein geſchrotene Malz mit mäßig fein zerſchnittenem Heckerling (Hexel) von recht reinem Roggenſtroh damit zu vermengen. Viele Weißbierbrauer bedienen ſich gern der Vermiſchung des Heckerlings mit ihrem Malze, um die Würze fein klar und flüſſig von dem Möſche abziehen zu können.

b) Viele haben die Gewohnheit, ihr Malz vor dem Schroten in der Scheune wurfen zu laſſen, damit die abgedorreten Keime und aller Staub aus dem Malze herauskommen, und dem Biere keinen unangenehmen Geſchmack geben mögen. Dieſes Verfahren iſt ſehr anzupreiſen, und diejeuigen dürfen ſich ihre Mühe gar nicht gereuen laſſen, welche nach dem Wurfen das Malz noch durch die ſo genannte Kornfege laufen laſſen, wodurch denn alle noch übrige Keime vollends herauskommen. Es muß aber dieſes

Tren-

Trennen der Keime von den Malzkörnern nicht eher geſchehen, als wenn es zum Schroten angefeuchtet werden ſoll. Denn die Keimen unter dem Malzhaufen müſſen dazu dienen, daß das Malz deſto länger gut erhalten werde; indem ſie verurſachen, daß das Malz mehr locker liegt. Dieſes lockere Liegen befördert aber die Dauer deſſelben, wie man von dem Haber weis, daß er wegen ſeiner langen ſpitzen Hülſen länger als andres Getraide daure. Das Abſondern der Keime vom Malze darf aber keiner für Verluſt halten, indem ſolche zur Viehfütterung immer noch gebrauchet, und den Kühen oder Schweinen aufgebrühet werden können; als welchen das übrige damit vermengte Futter deſto angenehmer gemachet wird.

c) Wenn man von den Mühlen entfernt wohnet, oder Windmühlen allein in ſeiner Nähe nur hat, und auf welche man ſich wegen des Windes nicht verlaſſen, mithin wegen des Malzſchrotens nicht eine gewiſſe Zeit treffen kann, ſo darf man nur deſto früher das Malz zur Mühle ſchicken, und eben keinen Schaden beſorgen, wenn man das Malz geſchroten noch einige Tag vor dem Brauen ſtehen läßt, da es ſonſt die Gewohnheit iſt, in den Städten gleich zu brauen, ſobald das geſchrotene Malz nach Hauſe gekommen iſt.

In England läßt man das braune **Malz** zehen Tage vor dem Brauen ſchroten, und glaubet ihm hiedurch den feurigen Geſchmack zu benehmen, den es durch die Stärke der Dörrung erhalten hat. Man hält es aber auch daſelbſt für alle Arten von Malz von großen Nutzen, hebet es an einem trockenen Orte auf, und vermeynet, daß es im Liegen noch weich werde. Je bläſſer

aber

aber das Malz iſt, je weniger Zeit läßt man es alda nach dem Schroten liegen. Und da es auf die Londoner Weiſe nicht leicht iſt, dem Malze dieſen Vortheil zu verſchaffen, weil in London ſo oft und in ſo großer Menge gebrauet wird: ſo glaubt man, daß die Familienbrauer einen Vortheil hierinnen voraus haben, da ſie dem blaſſen Malze nach dem Schroten ungefähr acht, und dem braunen zehen bis vierzehen Tage Zeit geben können.

B. Das Einmöſchen des geſchrotenen Malzes.

Wenn man das geſchrotene Malz nun ausbrauen will, ſo wird deſſen Kraft mit Waſſer ausgezogen. Dieſes Verfahren in der Brauerey heißt man Einmöſchen.

Die gemeine Weiſe des Einmöſchens iſt dieſe: nachdem das Malz in das hölzerne Gefäß, welches man den Möſchbottich heißt, gethan worden, ſo wird alsbald das gekochte ſiedendheiße Waſſer allmälig aufgegoſſen, oder durch hölzerne Rinnen, darinn das kochende Waſſer aus dem Braukeſſel mit Schöpfen (großen Füllkellen, welche einen ſehr langen Stiel haben) geſchöpfet, und in den Möſchbottich geleitet. Bey dem Aufguſſe dieſes Waſſers müſſen einige Perſonen das Malz mit Röhrſtöcken, oder **Möſchgabeln, Möſchhölzern,** immer aufrühren, und dergeſtalt genau durcharbeiten, daß ſich das Malz nirgends in Klumpen oder Klöße zuſammenlegen könne, ſondern überall wohl getrennt bleibe. Dieſer Möſch wird nun entweder nach und nach in der Braupfanne gekocht, wobey er ſtäts umgerühret wird, daß er nicht anbrenne; oder man läßt das heiße Waſſer einige Stunden auf dem Möſche ſtehen, worauf es abgezap-

gezapfet wird. Das abgezapfte Waſſer heißt Würze, welche entweder gekocht, oder beym Hausbrauen ſowohl als in einigen großen Brauereyen nicht gekocht, ſondern alsbald, wenn der gekochte Hopfen dazu gekommen, in den Stellbottich gebracht wird, darinn es mittelſt zugethaner Hefen oder Bärme, gähren und ſich ausklären muß.

a) Da das Waſſer, deſſen man ſich zum Brauen bedienet, nicht von einerley Beſchaffenheit iſt, ſo iſt ſolches auch eine der Haupturſachen mit, aus welcher eine ſehr große Mannigfaltigkeit der Biere unter uns entſteht.

Wenn man die Wahl des Waſſers in ſeiner Gewalt hat, ſo iſt weiches und reines Waſſer das beſte zum Brauen, indem ſolches am leichteſten in die Zwiſchenräume des Malzes eindringen, und deſſen Kräfte ausziehen kann.

Hat man allein hartes erdigtes Waſſer zur Hand, ſo muß man es ein paar Tage vor dem Brauen in Gefäße füllen, und ſodann ruhig ſtehen laſſen, worauf der Bodenſatz zeigen wird, daß ein großer Theil der Erde zu Boden gefallen iſt. Dieſer wird zurückgelaſſen, und das Waſſer beym Gebrauche behende und ohne Bewegung oben weggeſchöpfet. Auch kann man die erdigten Theile durch vorheriges Kochen und nachmaliges Erkalten des Waſſers abſondern. Sehr ekelhaft iſt es, wenn man durch Kuhmiſt eine Art der Gährung im Waſſer hervorbringt, und damit einen Niederſchlag der erdigten Theile bebewirket. Das Bier wird mit faulenden Theilen geſchwängert, und an einer vollſtändigen Gährung gehindert. Eben ſo iſt auch der Gebrauch der Pottaſche zu Erweichung des Waſſers nicht allzu wohl anzurathen, weil hievon ſowohl die

Gäh-

Gährung des Bieres gleichfalls gemindert, als auch das Bier ſelbſt ekelhaft ſüße ausfällt. Alles was man bey hartem Waſſer außer erſtgedachter Abklärung vortheilhaftes thun kann, iſt dieſes: daß man kein braunes, ſondern nur blaſſes Malz dazu nehme. Das letztere iſt ſeinen innern Theilen nach lockerer, und läßt ſich daher von dem harten Waſſer eher bezwingen, oder auflöſen. Quellwaſſer, wenn es von mineraliſchen Miſchungen, dergleichen Salz, Alaun, Eiſen u. ſ. f. ſeyn können, frey und dabey rein iſt, wird zum blaſſen Malze das ſchicklichſte ſeyn. Flußwaſſer aber, wenn es nicht zu nahe an der Quelle geſchöpfet wird, oder nach großem Regen, wovon es trübe und mit zugeführten Erdtheilchen von den Abhängen der Anhöhen umher verunreiniget wird, iſt überhaupt das beſte, indem es durch ſeine Bewegung und durch die Wirkung der Luft und Sonne erweichet worden. Kann man dieſes haben, ſo muß es dem Quellwaſſer, wenn es hart iſt, vorgezogen werden; da Erfahrungen an die Hand geben, daß gegen den ſiebenten Theil mehr braunes oder ſtark gedarretes Malz erfordert wird, das Bier von Quellwaſſer eben ſo ſtark zu machen, als von Flußwaſſer.

Das Regenwaſſer iſt nun zwar als das weichſte unter allen anzuſehen, und machet von einer gleichen Quantität Malz das ſtärkſte Getränk. Allein man kann kein haltbares Bier davon brauen. Dieſes begegnet mir ſelbſt in allen Sommern, wenn ich in die Nothwendigkeit komme, zu ſolcher Zeit zu brauen, wenn Gewitter- oder andere Regen einen bey mir zwiſchen lauter Anhöhen herabfließenden Bach, aus welchem ich mein Waſſer allein nehmen muß, auf-

ſchwel-

ſchwellen, und das Regenwaſſer beynahe die Hälfte des Waſſers, und darüber ausmachet. Im Winter iſt es weniger ſchädlich. Dieſe Anmerkung muß allen denjenigen zur Regel dienen, welche aufs Lager brauen, daß ſie entweder das Brauen zur Regenzeit aufſchieben, oder das Bier, wozu beym Flußwaſſer ein Theil Regenwaſſer gekommen iſt, am erſten verthun, weil man ſich davon eine mindere Dauer zu beſorgen hat.

Teichwaſſer oder ſtillſtehendes Waſſer kann vornehmlich in den Wintermonaten, wenn nicht viel Fiſche darinn ſind, oder das Vieh es nicht verunreiniget, mittler Natur zwiſchen Regen- und Flußwaſſer ſeyn. Wo es aber durch vorerwähnte oder andre dergleichen Zufälle unrein geworden, iſt es ſchlechter als andres Waſſer.

Unreine, dicke und faule Waſſer können dem Biere eben nicht die beſten Eigenſchaften mittheilen. So ſehr dieſes aber die bloße Theorie an die Hand geben kann, ſo ſind doch Erfahrungen, welche das Widerſpiel belehren. Der vormals große Berliniſche Chymikus D. Neumann behauptet, daß zum guten Biere nicht eben immer das reinſte Waſſer nöthig ſey. Das dickſte und häßlichſte Waſſer gebe öfters das beſte, wohlſchmeckendſte und nahrhafteſte Bier. Er hat unterſchiedene Brauer gekannt, die das ſchönſte Waſſer nahe beym Brauhauſe hatten, und doch lieber mit Mühe und Koſten, aus dem Fluſſe, oder Teiche, oder Graben, oder aus einer Pfütze, ein häßliches und manchmal offenbar unfläthiges Waſſer holen ließen, und recht treffliches Bier daraus braueten. Er hätte aber wohlgethan, wenn er das übrige Verfahren der Brauer im Brauhauſe (denn wo gutes Bier in großen

Brauhäuſern fällt, da haben die Brauer vielmals beſondere Handgriffe, woraus ſie ein Geheimniß machen) auch erforſchet hätte, um daraus zu beurtheilen, wie ſie die faulen flüchtigen und fixen ſchlammichten Theile durch ein beſonderes Kochen oder Gährung des Bieres wegjagen und niederſchlagen können: und ob ſie nicht zuvor gar das Waſſer geläutert, oder durchgeſeiget, oder wenigſtens ſich ſetzen laſſen, oder wohl gar beſondere Niederſchlagsmittel beym Waſſer angewendet hätten. Manche Brauer, ſaget der gleichfalls ſehr berühmte D. Stahl, verſtehen die Scheidekunſt beſſer, als diejenigen, welche ſie Schulmäßig gelernet haben.

Es wird immittelſt beym Hausbrauen keiner, wenn er die Wahl haben kann, zu ſo unreinem Waſſer greifen wollen. Der bloße Gedanke, das Bier iſt aus einer unreinen Pfütze gebrauet worden, würde ſchon die Trinkluſt in Widerwillen verwandeln. In England ſchüttet man auf ſehr unreines Waſſer Kleyen, welche, wenn das Waſſer kocht, die gröbſten Unreinigkeiten an ſich nimmt, und darauf abgeſchäumet, den Schweinen gegeben wird. Wenn aber das Waſſer weniger unrein iſt, ſo ſchüttet man Malz auf das Waſſer, und läßt es damit aufkochen. Dieſes Malz wird aber nicht abgeſchäumet, ſondern mit dem Waſſer abgeſchöpfet, und gleichfalls dem Vieh gegeben.

b) Das Einmöſchen mit kaltem Waſſer iſt beſſer als das mit heißem Waſſer. Erfahrne Brauer halten ohnedem nichts von dem heißen Waſſer bey dieſer Operation, und ſie haben gar nicht Unrecht zu ſagen, daß das Malz von dem heißen Waſſer nicht recht ausgebrauet, oder verbrannt

werde. Es läßt ſich auch leicht eindenken, daß die Oberfläche des Malzes von dem heißen Waſſer zuſammengezogen, und verkleiſtert werden müſſe, daß nachgehends das übrige Waſſer weniger eindringen und auflöſen kann. Ueberdem wird zwar beym Aufguſſe des heißen Waſſers zum Einmöſchen das Malz tüchtig durchgearbeitet, ſo wie es auch bey dem kalten Waſſer geſchehen muß. Allein es darf nur das Malz ein klein wenig zu fein geſchroten ſeyn, ſo wird es Klümpe machen, die kaum mit den Schirrſtöcken zu zerreiben ſind. Bey allem angewandten Fleiße werden aber dennoch viele kleinere zurückbleiben, wenn ſchon die größern zertrieben worden. Soll das Malz aber recht ausgebrauet werden, ſo muß nicht ein Klümpchen Schrot in der Größe eines Kirſchkerns zuſammenbleiben, welches nun aber doch bey dem Einmöſchen mit heißem Waſſer ſchwerlich verhindert werden mag.

c) In vielen Brauereyen wird der Möſch mit Zugießung des heißen Waſſers ordentlich gekochet. Hiedurch muß es aber geſchehen, daß die balſamiſchen und edlen Theile des Malzes verflüchtiget, und das Bier durch ſolches Kochen ſehr unkräftig gemachet wird. D. Zückert ſaget, daß, wenn man vom Kochen nicht abgehen wolle, dasjenige Verfahren am wenigſten zu tadeln ſey, da man den Möſch, wie er iſt, nämlich die Flüſſigkeit mit dem Malze, in einen Keſſel bringt, welcher mit einer küpfernen Stürze bedecket iſt, jedoch ſo, daß man den Möſch währenden Kochens beſtändig umrühren kann, damit ſich das Malz nicht anlege, und das Bier nicht einen bittern branſtigen Geſchmack bekomme. Bey dieſer Art des Kochens in einem bedeckten Keſſel kann, wie er

ferner

ferner ſpricht, der Verluſt der davon fliegenden balſamiſchen Theile nicht beträchtlich ſeyn. Diejenige Verfahrungsart aber ſey ſchlechterdings unvernünftig, da einige die Würze durch Stroh filtriren, ſolche hernach im Keſſel kochen, und denn wieder auf die Malztrebern ſchütten, und durchlaufen laſſen. Er findet es daher beſſer, wenn unterdeſſen, daß gemöſchet wird, eine Pfanne mit Waſſer ſiedet, und hernach dieſes heiße Waſſer auf den Möſch gegoſſen, derſelbe ferner durch einige Perſonen recht ſtark mit hölzernen Krücken ſo lange durchgearbeitet wird, bis die Pfanne wieder gefüllet iſt. Alsdenn wird der Bottich zugedecket, und bis zum andern Sude ruhig ſtehen gelaſſen, da denn die Kräfte des Malzes allmälig ausgezogen werden, ohne daß etwas verfliegt. Das eingegoſſene Waſſer wird nur warm ſeyn, weil es durch das kalte Waſſer im Teige iſt abgekühlet worden, und hiermit das Malz nach und nach aufgeſchloſſen. Wenn die zweyte Pfanne zu kochen anfängt, wird der Bottich aufgedecket, der Möſch durchgearbeitet, und hernach währenden Umrührens von neuem ſiedendes Waſſer aufgeſchlagen, noch eine halbe Stunde lang gut umgearbeitet, und hernach wieder feſte zugedecket. Bey dieſem Aufguſſe wird der Möſch ſchon mehr erhitzet, und die Kräfte des Malzes werden ſtärker ausgezogen. Dieſes Ausziehen kann noch durch Aufgießen einer dritten und vierten Pfanne, nachdem das Bier mehr oder weniger ſtark werden ſoll, fortgeſetzet werden. Dieſes flüſſige Malzextract heißt nun die **Würze**. Dieſelbe wird entweder mit dem ganzen Möſche aus dem Möſchbottich in den Colir- oder Seigerbottich, deſſen Boden mit Stroh beleget iſt;

 oder

oder ſie wird noch im Möſchbottich gelaſſen, und darinn mit Hopfen vermiſchet, ehe ſie abgeſeiget wird. Aus dem Colir oder Seigerbottich läuft die Würze durch einen Zapfen unten klar ab, und der dicke Satz des Malzes bleibt über dem Stroh zurück. Was aber D. Zückert von nicht zu kochendem Möſche oder Würze anpreiſt, ſolches habe bereits ſeit fünf und zwanzig Jahren bey meinem Hausbrauen practiſiret, wie ſelbiges hiernach im Zuſammenhange kürzlich beſchreiben will.

Sonſt haben hin und wieder einige Häuſer, um ihr Malz nicht zu verbrennen, die Methode, die auch von Juſti berühret, angenommen, daß ſie über das Malz Hände hoch kaltes Waſſer ſtehen laſſen, und denn erſt das heiße Waſſer herübergießen. Allein bey ſo vielem kalten Waſſer geht es zu langſam her, bevor das Malz genugſam durchgewärmet werden kann. Und dieſe Langſamkeit iſt des Sommers ſehr gefährlich, indem das Malz gar leicht davon ſauer werden kann. Wenn man aber bey dieſer Verfahrungsart nachgehends das Malz benebſt der Würze kochet, und durch die Hitze des Kochens die Kräfte auszieht, welches Verfahren auch Zückert nicht unrecht halten will, ſo will kein recht klares Bier daraus werden. Mir hat es wenigſtens auf dieſem Wege nicht glücken wollen, klares Bier zu erlangen, weshalb ich davon abgegangen bin, und den kürzeſten Weg, wie er hernach beſchrieben werden ſoll, erwählet habe.

d) Da ich vorhin von der Engländer Art, das Malz zu bereiten, manches beygebracht, ſo will ich von der Anweiſung zum Brauen für Privatfamilien aus dem vorbelobten Werke das Weſentlichſte hier gleichfalls noch deſto lieber überſchrei-

ſchreiben, da es theils viele der vorhergehenden guten Regeln beſtätiget, theils mit meiner Art im Hauſe zu brauen ziemlich übereinkömmt, indem ich ſelbſt manches davon nachgeahmet, und durch eigene mannigfaltige Verſuche gut befunden, oder es nach den Umſtänden meiner Haushaltung anders eingerichtet habe. Denn in dem Puncte des Brauens finden unzählige kleine Abweichungen von der Hauptregel ſtatt, die nur denn für uns die richtigſten ſind, wenn wir ſie durch verſchiedene Proben erſt ſelbſt berichtiget haben. Es ſagen aber unſre Engliſchen Wirthe ſo, nachdem ſie dem Landmanne, um ihn zur Praxin zu führen, zuvor einen Begriff von der Londner Methode gemachet, und hinzugeſetzet haben, daß in London leicht die verſtändigſten Brauer in der Welt ſeyn.

Dieſes iſt das größte Geheimniß für den Landmann, und es gehöret viel Kunſt dazu, das erſte Waſſer lauwarm, und das übrige heiß einzugießen. Denn dieſes lauwarme Waſſer öffnet das Malz mehr, als ein anderes Mittel, und macht es geſchickt, das heiße Waſſer anzunehmen, und ihm alle ſeine Kräfte und Tugenden mitzutheilen.

Das Waſſer muß in dem Keſſel aufgeſetzet werden, und wenn es recht heiß iſt, muß man eine halbe Mätze Malz aufſchütten. Dieſes wird das Waſſer erweichen, reinigen und bald heiß machen. Wenn es anfängt zu kochen, ſo wird es in das Faß (Bottich) gelaſſen, und hier muß es ungefähr eine halbe Viertelſtunde ſtehen.

Wenn das Waſſer die nur erwähnte Zeit geſtanden hat, wird es nur wenig mehr dampfen, und der Landmann wird ſein Geſicht darinn ſehen können. Dieſes iſt die Landregel, und ſie iſt ſehr

gut; denn er kann ſein Geſicht nicht ſehen, ſo lange der Dampf dick aufſteigt, wie es bey dem heißen Getränke geſchieht. (Man muß hierbey bemerken, daß das Malz mit dem Waſſer zuvor abgeſchöpfet worden, außerdem man ſonſt ſchwerlich oder keine Geſtalt würde ſehen können.) Iſt das Waſſer von dieſer Wärme, ſo nehmet einen halben Scheffel von dem Malze ab, und laſſet das übrige langſam und allmälig in den Liquor (das lauwarme Waſſer) laufen; es muß im währenden Umſchütten wohl umgerühret, und ſo gut gemiſchet werden, daß es nirgends in Stücken oder Klumpen bleibt.

Es iſt eine gemeine Gewohnheit, das Malz bey dieſer erſten Miſchung zu einer Art von Brey zu ſchlagen; aber dieſes iſt höchſt unrecht. Der ganze Brau glückt beſſer, wenn es nur auf dieſe Weiſe, ohne ſchlagen, gut gemiſchet wird. Es empfängt das heiße Waſſer beſſer, und giebt ihm auf eine ſehr gute Art Stärke.

Wenn das Malz auf dieſe Weiſe durchaus eingeweichet worden, muß das heiße Waſſer balgenweiſe aufgegoſſen werden, und in einen ſehr kleinen Strom, der nicht dicker als ein Strohhalm iſt, wieder ablaufen. Auf dieſe Art, da das Malz nicht zu einem Brey zermüſet worden, wird der Liquor (die Würze) ſehr klar ablaufen, und dennoch, nach ſeiner Art, die rechte Farbe und Stärke haben; und wird weit geſchwinder fertig ſeyn, als auf die gemeine Art zu brauen.

Dieſes iſt die Methode, welche der Landmann erwählen muß, wenn er Willens iſt, gute Ale (iſt eine Art von Londner Bieren, welche ſich in der Stärke auf einander ſo folgen: **Stout, gemeines Faßbier, Ale, und dünnes Bier**) zu

brauen,

brauen, und ſein dünnes Bier (Speiſebier) beſonders machen will, oder nicht ſehr darauf achtet. Aber wenn er auf das dünne Bier eben ſo ſehr ſieht, als auf das ſtarke, ſo muß der andere Keſſel Waſſer gleich aufgegoſſen werden, und in einen ſtarken Strom wieder ablaufen. Dieſes wird ein gutes ſtarkes und wohlſchmeckendes Bier geben, und es wird in dem Malze noch Kraft genug zum dünnen Biere übrig bleiben.

Wenn das erſte Umrühren des Malzes geſchehen iſt, ſo muß der halbe Scheffel, der aufgehoben worden, ſorgfältig darüber geſchüttet werden (die Ausdünſtung zu verhindern); und alsdenn müſſen einige Säcke, oder eine andere Bedeckung, über den Keſſel geleget werden, um den Dampf darinn zu halten.

Alles bleibt anderthalb Stunden ſtehen, und in dieſer Zeit wird der andere Keſſel Waſſer kochendheiß gemachet.

Dieſes muß entweder geſchwind oder langſam, nachdem man viel oder wenig dünnes Bier haben will, aufgegoſſen werden, und wenn es hinein iſt, ſo wird durch den Zapfen ſo viel abgelaſſen, bis der Keſſel beynahe damit gefüllet werden kann.

Alsdenn thut man ein halb Pfund guten Hopfen in einen Beutel von Leinwand, und leget ihn in den Keſſel, und läßt es eine halbe Stunde kochen; hernach wird es herausgenommen, und etwas friſcher Hopfen hineingethan, und wieder eine halbe Stunde gekochet. Die Menge des Hopfens muß zum Biere (Stout und gemeinem Faßbiere) größer, und zur Ale geringer ſeyn.

Wenn das Bier aufbehalten werden ſoll, ſo muß alle halbe Stunden ein halb Pfund friſcher

Hopfen zugethan, und alles zuſammen anderthalb Stunden lang ſtark gekochet werden.

So lange der erſte Keſſel Bier kochet, muß etwas brühheißes Waſſer balgenweiſe auf das Malz gegoſſen werden, und man gießt ſo viel auf, und läßt es wieder ab, daß ein anderer Keſſel voll zum Kochen wieder bereit ſey, wenn der erſte Keſſel ausgekochet hat.

Wenn dieſer abgenommen iſt, muß der andere eingegoſſen, und eine halbe Stunde, mit faſt eben ſo viel Hopfen, als zu dem erſten gekommen iſt, gekochet werden; und indem dieſes geſchieht, kann man Anſtalten zum dünnen Bier machen, indem ſo viel kaltes Waſſer, als dem Landmann gefällt, ein oder zweymal auf das Korn gegoſſen wird.

Dieſes muß in dem Keſſel auf eben die Art wie die Ale kochen, und man muß Hopfen hineinthun, welcher vorher gekochet worden. Ein jeder Keſſel voll dünnes Bier muß eine Stunde kochen. Auf dieſe Weiſe wird der Landmann von fünf Scheffel Malz ein Faß Ale, und eben ſo viel dünnes Bier erhalten; oder wenn er die andre Methode wählet, wird ſeine Ale viel ſtärker und beſſer ſeyn.

Jeder Keſſel mit Hopfen muß durch ein Sieb abgeſeiget, und in vier oder fünf Kübeln abgekühlet werden.

Die meiſten Leute haben gern zu Hauſe brauen wollen; aber ſie ſind zum Theil davon abgeſchrecket worden, weil ſie geglaubet haben, daß es ein großes Geheimniß wäre; und theils, daß es viel Raum, und viele große Gefäße erfordere, eine mittelmäßige Quantität Getränke zu brauen.

Wir

Wir haben gezeiget, daß in beyden Stücken ein Irrthum iſt. Das Geheimniß iſt faſt nichts; wenige deutliche Worte haben es beſchrieben; und in dieſer Methode, welche wir angegeben haben, ſind ein mittelmäßiger Keſſel und wenig gemeine Gefäße hinlänglich, ein Paar Fäſſer Bier zu brauen. —

Ich habe alſo den Leſerinnen hiermit die in **England** aus Erfahrungen zum beſten befundene Brauart fürs Hausbrauen, und welche von der Londner Art zu brauen eine Nachahmung zum Theil, zugleich aber auch eine Verkürzung derſelben iſt, mittheilen wollen; vielleicht gefällt es einigen, dieſen Proceß nachzumachen, der jedoch noch nicht ſo kurz als derjenige iſt, welchen ich bey mir eingeführet habe. Damit nun die Simplicität deſſelben keinen befremde, wie das öfters geſchieht, wenn man der Weitläuftigkeit einmal gewohnt iſt, ſo will ich noch die Liefländiſche Brauart beſchreiben, weil ſie gar ſehr ins Kurze geht.

e) **Liefländiſches** oder **Churländiſches Bier** wird alſo bereitet. Erſtlich wird das im Keſſel ſtark geſottene Waſſer in ein Gefäß, darinn zuvor das Malz ausgeſchüttet worden, hineingegoſſen, und mit einem faſt Armendicken Holze, welches unten mit vier Hölzern kreuzweiſe verſehen iſt, ſo lange umgerühret, bis es ſo ſteif geworden, daß das Rührholz darinnen aufrechts von ſelbſt ſtehen kann. Wenn dieſes geſchehen, werden nach Proportion der Größe dreyßig bis vierzig große Kieſelſteine unter dem Braukeſſel ganz glühend gemachet, und alsdenn einer nach dem andern hineingeworfen, und fleißig mit einer hölzernen Gabel umgerühret, damit das Bier nicht verbrannt

ſchmecke. Ferner wird der ſtark geſottene Hopfen in ein ander Faß, auf denen dazu eingelegten, und mit Stroh belegten Hölzern geſchüttet, wobey das im Möſchbottich auf vorbeſchriebene Art mit Steinen durchgewärmte Malz hinzugethan wird. Dieſes wird nun endlich in einen Trog abgelaſſen, und wieder in den vorigen Möſchbottich eingefüllet. Wenn es nun laulicht worden iſt, wird die Heebe (nach unſrer Mundart Heſen oder Bärme) eingethan. Zu vier Tonnen Bier werden acht Loof Malz, das iſt, anderthalb Scheffel, Hopfen aber nach Proportion genommen. Da ich die Verfertigung dieſes Bieres von **Marpergern** beſchrieben gefunden, ſo ſetzet er hinzu, es ſey ſehr gelinde, weißlicht von Farbe, und faſt das Nimmägiſche Bier, welches Moll genannt wird. Wenn er aber ſaget, daß es **Steinbier** heiße, weil es ſehr geſund vor den Stein seyn ſoll, ſo mag der Urſprung dieſes Namens wohl mehr von der Art, mit Steinen zu brauen, herzuleiten ſeyn. Eine den Stein (die Krankheit dieſes Namens) vertreibende Kraft dieſes Bieres wird wohl nicht geglaubet werden können; ob es wohl den mit dieſer Krankheit beladenen nicht ſchädlich werden kann, da es nur ein gelindes Bier iſt. Hingegen iſt alles ſtarke und hitzige Getränke bey Steinſchmerzen äußerſt ſchädlich.

Daß aber dieſes Steinbier ein geſundes Bier ſey, ſolches muß man auf das Anpreiſen des ehmaligen Rußiſchen Leibarztes, des **Herrn von Fiſchers**, wohl glauben. Dieſer ſaget in ſeiner **Abhandlung von dem hohen Alter des Menſchen**, wenn er Regeln der Diät denen mit Blähungen behafteten vorſchreiben will, alſo.

Das

Das Bier verurſachet durch ſeine von der Wärme des Magens und der Gedärme erneuerte Gährung in vielen Perſonen Blähungen. Ein guter, mit Waſſer vermiſchter Wein, weißer, oder rother, welchen man Pontac nennt, oder ein ähnlicher, etwas herber Wein, iſt ihnen dienlich. Dergleichen Weine hinterlaſſen, nachdem die verdaueten Speiſen weggeſchaffet worden, viel mehr geſtärkte Fibern, als die beſten ſüßen Weine; die in dieſen befindliche fette Süßigkeit iſt zur Gährung, und folglich auch zur Erzeugung der Blähungen ſehr geneigt. Diejenigen aber, welche Bier trinken wollen, müſſen mit vielen Hopfen, und **nach Art der Liefländer**, gekochtes Bier trinken. Dieſe werfen große glühende Kieſelſteine in das Malz, und laſſen dieſelben darinnen liegen, und machen dadurch, daß das Bier eine leichtere Miſchung bekömmt, als dasjenige, welches durch das Kochen concentriret und verdicket wird, ehe man es der Gährung überläßt. —

Da ich mich bey einigen Liefländern wegen ihres Steinbieres näher erkundiget, ſo habe ich erfahren, daß das ſtark gekochte Waſſer von einigen heiß, von den meiſten aber verſchlagen unter das Malz gerühret werde. Dieſerhalb ſey vornehmlich das Wiedererwärmen des Malzes mit glühenden Steinen rathſam gefunden worden. Und bey dem Aufguſſe des heißen und nicht verſchlagenen Waſſers muß es doch geſchehen, daß ſolches durch das ſtarke Umrühren bald laulicht wird, und daher das Malz nicht ſattſam ausziehen kann, wenn es nicht von glühenden Steinen wieder erwärmet wird.

Ich

Ich habe aber den Leſerinnen durch die Beſchreibung des **Liefländiſchen Steinbieres** nicht nur eine kurze Methode vom Bierbrauen darſtellen, ſondern auch vornehmlich zugleich zeigen wollen, daß ein Bier nach dem Zeugniſſe eines Ruſſiſchen Leibarztes, wenn deſſen Möſch nicht gekochet wird, gar geſund befunden werde. Und hiemit will ich denn auch zugleich noch meinem Hausbrauen, deſſen Methode manchen anſtößig dünken wollen, kein geringes Vorurtheil des Anſehens beygeleget haben, da bey mir weder Malz noch Würze, ſondern nur allein das Waſſer, ehe es auf das Malz kömmt, tüchtig gekochet wird. Ehe ich aber mein Hausbrauen beſchreibe, will ich noch eine Brauart hieſiger Bauer anführen, welche die allerkürzeſte iſt, aber ein ungemein klares und nicht ungeſundes leichtes Getränke giebt. Ich muß es **Zauchiſches Landgetränke** nennen, da es im Zauchiſchen Kreiſe in der **Mittelmark** am meiſten bereitet wird, und mir eben nicht bekannt iſt, daß ein ſolches Getränke auf dieſe Art in andern Märkiſchen Provinzen eben ſo gebrauet werde.

f) **Zauchiſches Landgetränke** bereitet der geringe Landmann alſo. Es wird geſchrotenes Malz mit untergemengtem ſchwarzen wenigen Roggenmehle und Kleyen, welche von Roggen oder Waizen ſeyn können, mittelſt zugegoſſenen kalten Waſſers zuſammengeknätet, und daraus kleine Brodte, die etwa an die drey bis vier Pfund ſchwer ſind, formiret, und in dem Backofen gebacken.

Man würde kein Mehl darunter nehmen, wenn das geſchrotene Malz ohne ſelbigem ſich zu Brodten wollte verbinden, und ausbilden laſſen. Kleyen werden deshalb darunter genommen, daß

das Innere der Brodte durch das Mehl etwas locker erhalten, und nicht in ein klitſchichtes Weſen ſich verwandele, welches beym Brauen von dem Waſſer nicht aufgelöſet werden könnte.

Dieſe Brödlein dürfen gar nicht aufgehen, weil ſie, wie eben geſaget iſt, durch die Kleyen in einige Lockerheit gebracht ſind, und ſie werden gleich nach ihrer Formirung, welche rund iſt, in den Backofen geſchoben und gebacken.

Das Einſchieben der Brödlein in den Ofen geſchieht erſt, nachdem das gewöhnliche Speiſebrod gahr gebacken, und ausgezogen worden. Da aber das von dieſen Malzbrödlein bereitete Getränke theils beſſer ſchmeckt, theils eine mehr dunkle Farbe annimmt, wenn die Rinde derſelben in dem Ofen ſchwarz oder angebrannt wird, ſo wird die Stelle, wo die Kohlen währenden Brodbackens gelegen haben, abgeräumet, um wo nicht alle, doch einige Malzbrödlein mit einer ſchwarzen Rinde zu erlangen.

Hat unterdeſſen die Bäuerinn im Hauſe ihre Braugefäße in Ordnung gebracht, worunter das vornehmſte ein ſo genannter Brauſtänder iſt, ſo wird ſelbiger mit kaltem Waſſer gefüllet, die Malzbrödlein aus dem Ofen geholet, und ohne ſie kalt oder verſchlagen werden zu laſſen, klein gebröckelt, und in den Ständer geſchüttet. Das Kleinbröckeln geſchieht in einer Mulde, um die Stückgen weder zu groß noch zu klein ins Waſſer zu bringen. Man zerbricht aber die Brödlein in nicht zu kleine Stücken, weil das darunter mit gebackene, ob zwar wenige, Mehl ins Waſſer übergehen, und ein trübes Bier machen könnte. Es iſt ſchon genug, wenn die Stückgen nur einer Wallnuß dicke, und lieber größer als kleiner, gemachet werden.

Einige

Einige thun den rohen ungekochten Hopfen zugleich mit ins Waſſer, welches aber einen weniger guten Geſchmack giebt, als wenn der Hopfen, nachdem er klein zerrieben worden, unter die Malzbrödlein bey ihren Zuſammenknäten gemenget, und hierauf in ſolchen Brödlein mit gebacken worden.

Wenn nun das Waſſer, welches von den heißen Brödlein ziemlich erwärmet worden, einige Stunden verdecket geſtanden hat, ſo wird es als eine Würze abgezapfet, in Zober gethan, und mit Hefen oder Bärme angeſtellet, nach vollendeter Gährung aber gefaſſet, das heißt, in Fäſſer gelaſſen, in welchen es bald klar wird und geſchwinde getrunken werden kann.

Sehr arme Leute brauen nur von bloßen Kleyenbrodten, welche allein aus Kleyen gemacht ſind, und zu welchen kein Malz gekommen iſt, nach vorbeſchriebener Art Getränke, und thun nach einigen Stunden die Hefen auf das Waſſer in dem Ständer hinzu, worinn das Getränke aufſtoßen und vergähren muß. Dieſes wird aber ein ſehr ſchlechter Trank, der von Anfange an gleich einen ſäuerlichen Geſchmack hat, und von Tage zu Tage immer ſäurer wird. Bey dem Gebrauche der Malzbrödlein aber kömmt es lediglich auf ihre Menge an, um ein mehr oder weuiger ſtarkes Getränke herauszubringen.

Ich habe in einigen Häuſern von der unterſten Klaſſe des Mittelmannes zuweilen eine Nachahmung obbeſchriebener Brauart gefunden, da denn das auf Flaſchen oder Bouteillen gezogene Getränke gar nicht uneben geweſen. Es ward aber auf mein Anrathen beſſer, wenn ſie nicht ungekochtes, ſondern gekochtes, obſchon in etwas ver-

ſchlagenes Waſſer zum Aufguſſe über die Malzbrödlein gebrauchten. Es ward hievon haltbarer. Manche kochen das von den Malzbrödlein abgezapfte Waſſer; allein durch das Kochen wird das Getränke geſchwächet, und deſſen Kräfte zerſtreuet. Sie würden beſſer thun, wenn ſie gleichfalls zu Anfange das Waſſer kochen und, wenn es in den Ständer gekommen, die Malzbrödlein hineinthun wollten. Wie es denn auch ſchicklicher iſt, den Hopfen für ſich beſonders allein zu kochen, ihn ſodann mit dem Getränke, wenn es von dem Ständer abgezapfet wird, und in die Stellzober gebracht werden ſoll, zu vereinigen.

Noch iſt bey dem Zauchiſchen Landgetränke zu gedenken, daß es ſehr verbeſſert wird, wenn ſtatt der Kleyen das Kaff von dem geſtampften oder zerſtoßenen Hirſen unter die Malzbrödlein genommen wird. Unter das Hirſekaff, oder die Hülſen von klein geſtoßenem Hirſen, befindet ſich viel kleiner Hirſengries, welcher die Stärke des Aufguſſes nicht nur vermehret, ſondern auch dem Getränke eine angenehme Schärfe mittheilet, welche dem Gaumen gar ſehr willkommen iſt. Dieſer Zuſatz des Hirſenkaffs giebt aber nicht nur dem Getränke einen angenehm ſcharfen Geſchmack, ſondern machet es auch ſehr kühlend und Durſt ſtillend, dergeſtalt, daß man in Anſehung des Durſtes in der Hitze mit der Hälfte dieſes Getränkes mehr als mit andern ausrichten kann.

Es ſtünde noch zu verſuchen, wenn Hirſen gemälzet und davon Bier gebrauet würde, wie ſolches Bier ausfallen möchte. Plinius ſaget im 10ten Kap. ſeines 18ten Buchs, daß zu ſeiner

Zeit in Italien, und zwar in Campanien, ſehr ſüßes Hirſenbrod gebacken worden. Er ſaget ferner, daß der Hirſe das ſchwerſte Körngen unter dem Getraide ſey, während des Backens mehr als andere Getraidearten in die Höhe gienge, und daß ein Maas Hirſe von zwanzig Pfunden, ſechszig Pfund Brod gäbe. Wie nun dem Plinius hierinn gar wohl zu glauben ſteht, ſo habe ich nirgends geleſen, daß Hirſen auch zum Bierbrauen gebraucht worden. Malouin meldet nur dieſes. Der Hirſe giebt überhaupt das beſte Brod, und ich glaube auch, daß er zum Bierbrauen gut iſt. Er hat alſo in Anſehung des Bierbrauens noch keine Erfahrung vor ſich. D Schreber thut hinzu: er befürchte, daß das Hirſenmalz einen Brey geben werde, daraus ſich kein ſonderliches Getränke extrahiren laſſen dürfte; man müßte denn viel ſehr grob geſchnittenen Heckerling (Hexel) darunter mengen. Die Sache muß alſo durch Erfahrung entſchieden werden.

Da ich aus der allerbeſten Wirkung des Hirſen bey dem Zauchiſchen Landgetränke bereits einen Theil der Erfahrung vor mir habe, ſo ermuntere die Leſerinnen hiemit, die Probe mit dem Hirſenmalze zu machen. Ich rathe aber hiebey an, den Hirſen nicht allzu lang ſchießen zu laſſen. Da ich mir auch ſelbſt den Verſuch vorbehalten, ſo werde ihn einſt in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte bekannt machen. Ich werde aber von dem Hirſenmalze vorerſt nur einen kleinen Theil unter Gerſten- oder Waizenmalz nehmen, und mir hiezu das Zauchiſche Landgetränke zum Wegweiſer dienen laſſen. Ich verſpreche mir aber bey dem Waizenmalze

den

den beſten Erfolg, und muthmaße ſehr wahrſcheinlich, daß das Weißbier einen ſehr ſcharfen Geſchmack davon annehmen könne. Eine Eigenſchaft, welche man beſonders in heißen Sommertagen bey dem Weißbiere nicht genug zu ſchätzen weis, und welche hauptſächlich an dem Cottewitzer oder Cottbuſſer Biere vornehmlich ſo gegeſchätzet wird, daß es in Berlin faſt das meiſt geachteſte Bier unter mehrern andern iſt.

Uebrigens muß keiner denken, wer wollte Hirſen zum Bierbrauen gebrauchen, da ſelbiger gemeiniglich die allertheureſte Getraideart unter uns iſt. Hirſen und Waizen ſind im Grunde zum Brauen nicht theurer als die Gerſte, und zwar um ihres innern Innhalts oder mehrern Gewichts willen. Denn es iſt ja eine ſattſam erprobte Sache, daß aus Waizen weit mehr Bier als aus Gerſte gebrauet werden kann; wie denn ein Scheffel Waizen Berliner Maaßes 90 Pfund, Gerſte hingegen nur 60 Pfund ſchwer iſt. Da nun der Hirſen ebenfalls 90 Pfund ſchwer iſt, ſo iſt daraus abzunehmen, daß beym Verbrauen des Hirſen gar kein Verluſt herauskommen könne.

g) Nun beſchreibe ich mein Hausbrauen, welches in vielen Stücken mit der Art zu brauen in **England** und **Liefland**, auch dem **Zauchiſchen** Landgetränke übereinkömmt.

Dieſes Brauen geſchieht in der Küche, worinn ſich ein einziger kupferner Mauerkeſſel befindet, welcher an der einen Ecke des Feuerheerdes angemauret iſt. In dieſen Keſſel gehen nur anderthalb Tonnen Waſſer Berliner Maaßes.

In der einen Ecke der Küche ſteht beſtändig ein ſo genannter Brauſtänder von Eichenholze, welcher zur Zeit des Brauens hervorgerücket, und in

die Mitte der Küche hingeſtellet wird. Er iſt ſo geräumig, daß zwey Scheffel geſchrotenes Malz mit zwey aufgegoſſenen Tonnen Waſſer bequem hineingehen.

Dieſer Brauſtänder hat zur Zeit des Brauens einen doppelten Boden. Der untere iſt der in allen dergleichen Gefäßen einbefeſtigte und beſtändige Boden. Der obere aber iſt beweglich, und kann heraus genommen werden; hieherum heißt er ein Geſtellboden, welcher wohl zugepaſſet ſeyn muß, daß er beym Brauen an die Stäbe oder Wände des Ständers wohl anſchließe. Er iſt aber, um an ſich ſelbſt zuſammen zu halten, an ein paar Leiſten zuſammengenagelt, und durchgängig runde Löcher eingebohret, durch welche die Würze zu ſeiner Zeit abfließen kann, wenn der Zapſen losgedrehet wird.

Es wird aber der Geſtellboden nicht beym Brauen unmittelbar auf dem untern Boden aufgeleget, ſondern es bleibt zwiſchen beyden ein Raum einer Queerhand hoch. Um nun dieſen ein für allemal angenommenen Abſtand zu haben, werden drey Feldſteine, die einmal dazu ausgeſuchet worden, auf den unterſten Boden in der Form eines Triangels gelegt, auf welche Steine der oberſte Boden, oder der Geſtellboden, zu liegen kömmt. Dieſe Steine als Träger des Geſtellbodens ſind aber mehr platt und breit als ſpitz, weßhalb ſolcher Boden ein ganz feſtes Lager hat; und es werden dieſe Träger immer beybehalten, und eben ſo gut, nach und vor dem Gebrauche, als die übrigen Braugeräthſchaften gereiniget, um keine Säure zu veranlaſſen.

Wenn der Stellboden nun eingeſetzet iſt, ſo wird recht reines Roggenſtroh feſte überher und ziem=

ziemlich dicke, etwa anderthalb Spannen hoch aufgeleget, wenn zuvor noch ein kleiner Kranz von Stroh ringsherum, wo der Stellboden an die Stäbe anſchließt, noch geleget worden; daß alſo durch das ſo aufgelegte Stroh auch nicht eine einzige Hülſe von dem Malze oder den Trebern hindurch kommen kann.

Das Zapfloch iſt nicht in dem untern Boden des Brauſtänders, ſondern an der Seite deſſelben unten, und zwar recht in dem Zwiſchenraume, welcher obbeſchriebener maßen zwiſchen dem untern und obern Boden ſich befindet. In dieſes Zapfloch wird ein hölzerner Hahn eingeſtecket, welcher losgedrehet wird, wenn die Würze abgelaſſen werden ſoll. Man hat ſonſt in den Brauſtändern einen Zapfen, welcher aus dem im Boden befindlichen Zapfloche von innen des Gefäßes bis über den Rand in die Höhe geht, und an dem oberſten Ende angegriffen wird, wenn er zu ſeiner Zeit aufgedrehet werden ſoll. Es hält aber öfters ungemein ſchwer, dieſen ſo langen Zapfen aufzudrehen, da das Holz von dem warmen Waſſer in etwas aufquillet. Es geſchieht auch hiebey, daß bey der Bewegung des Zapfens leicht einige Hülſen oder Treber mit durchfließen können. Wenigſtens geſchieht ſolches von den feinern Malztheilchen oder Malzmehle, weshalb bey Anziehung des Zapfens die zuerſt ablaufende Würze ganz trübe iſt. Dagegen iſt bey einem an der Seite des Brauſtänders hervorſtehenden, und mit der größten Leichtigkeit loszuziehenden, hölzernen Hahne der erſte Ausfluß der Würze völlig klar und durchſichtig.

Das Schrot muß ich von der Mühle nehmen, da ſie eine halbe Meile von mir entlegen iſt, wie

ich es bekommen kann. Des Winters kann es einige Tage in den von der Mühle abgeholten Säcken ſtehen; des Sommers aber muß es ausgeſchüttet werden, wenn nicht gleich gebrauet werden kann. Denn da es angeſprengt geweſen, ſo würde es in der heißen Jahreszeit angehen, wenn es nicht ausgeſchüttet, und gewendet würde. Vielmals kann das Malz, wie es von der Mühle kömmt, ſofort verbrauet werden. Zu einem Gebräude kommen bey mir zwey Berliner Scheffel Malz, jeder 60 Pfund wiegend. Von jedem Scheffel Malz aber wird eine Tonne Bier gebrauet. Die Tonne hält 120 Maas oder Kannen. Ein Maas aber wiegt 2 Pfund.

Da der Braukeſſel nur anderthalb Tonnen Waſſer enthält, ſo wird er in Zeiten angefüllet, untergeheizet, und das Waſſer recht ſtark darinn gekochet. Ein Theil dieſes erſt gekochten Waſſers wird gebraucht, die Braugeräthſchaften tüchtig auszubrühen, indem ihre Reinigung unter die Hauptſtücke eines reinlich ſchmeckenden Getränkes gehöret. Das übrige gekochte Waſſer wird in einen Zober gegoſſen und aufbewahret. Es verſchlägt darinn und wird kalt. Und ein Theil dieſes gekochten und darauf erkalteten Waſſers wird zum Einmöſchen gebrauchet.

Daß man bey dieſer Hausbrauerey durchaus kein ungekochtes Waſſer nimmt, geſchieht deshalb, damit das Bier deſto beſſer dauern möge. Denn durch ſtarkes Kochen, und dieſes geſchieht im Sommer mit Vorbedacht noch ſtärker als im Winter, wird die erſte Luft, welche das Principium der Gährung und Säure enthält, ausgetrieben. Die öfterſte Erfahrung hat es beſtätiget, daß die Dauer des Bieres auf dem ſtärkern

oder

oder mindern Kochen des Waſſers beruhet. Bey der Bäckerey iſt es umgekehrt. Man erhält weniger gutes Brod von gekochtem Waſſer, wenn es auch hierauf wieder erkaltet iſt. Man hat die erſte Luft durch das Kochen aus dem Waſſer getrieben gehabt, welche ſo kräftig iſt, das Brod gut zum Aufgehen oder Gähren zu bringen. Dieſe darf aber beym Bierbrauen nicht mehr ſeyn, weil ſie eine zu geſchwinde Gährung des Bieres, folglich auch deſſen Anſäuerung veranlaſſet. Die durch das Kochen des Waſſers völlig ausgetriebene erſte Luft bringt die Theile des Waſſers in eine andere Verbindung, auf welche der Eindruck der friſchen Luft keine ſo baldige Einwirkung machen kann, daß alſo das von gut gekochtem Waſſer gebrauete Bier weit länger gut bleiben kann. Die friſche Luft iſt die Zerſtörerinn aller Dinge.

Neben dem Brauſtänder hat man einige Zober, welche dazu dienen, daß das in dem Keſſel gekochte Waſſer theils hineingefüllet, theils das Malz darinn eingemöſchet werde. Zwey Zober werden dazu gebrauchet, daß in einen jeden derſelben ein Scheffel Malz geſchüttet, und darinn mit dem gekochten, aber meiſt wieder erkalteten Waſſer unter einander gerühret werden. So bald dieſes Durcheinanderrühren in den Zobern geſchehen, (und dieſes geſchieht mit der allerbeſonderſten Bequemlichkeit ſowohl als Leichtigkeit) wird der Möſch in Mulden gefüllet, und in den Brauſtänder hineingeſchüttet, auch das noch übrige vorhin gekochte und in einem Zober vorräthig geſtandene Waſſer zugegoſſen.

Unterdeſſen iſt abermals Waſſer in den Keſſel zum ſtarken Kochen gebracht worden, welches

ſiedendheiß auf den Möſch in dem Brauſtänder nachgegoſſen wird, daß alſo an die zwey Tonnen Waſſer auf die zwey Scheffel Malz in dem Brauſtänder ſo zu ſtehen kommen; damit noch etwas mehr Waſſer über die zwey Tonnen ſey. Denn nicht alle Feuchtigkeiten gehen aus den Trebern beym Abzapfen heraus, und es muß daher nothwendig etwas mehr Waſſer auf das Malz kommen, um gerade an die zwey Tonnen Bier herauszubringen.

Da hieſiges Waſſer ein ſehr reines fließendes weiches Bachwaſſer iſt, ſo bedarf es gar keines vorgängigen Filtrirens oder Kochens mit Kleyen oder geſchrotenem Malze, wie in England ſolchenfalls üblich iſt. Im Winter aber werden beym Kochen des zweyten Keſſels ein paar Mätzen Malz mit gekochet, aber nicht wieder herausgenommen. Dieſes hat den Nutzen, daß das mit dem Malze gekochte Waſſer die Kräfte des Malzes im Brauſtänder mehr auflöſet, und folglich ein ſtärkeres Getränke machet. Des Sommers hingegen unterläßt man ſolches, indem man bemerket, daß das Bier davon weniger dauerhaft bleibe. Es wird ſodann nur das bloße Waſſer allein und, wie oben geſaget, ſtärker als im Winter gekochet.

Bey dem Einmöſchen des Malzes in den Zobern werden etliche Mätzen Malz übrig gelaſſen, und nicht mit eingemöſchet. Dieſe werden aber zuletzt, wenn alles Waſſer in den Brauſtänder hinein iſt, oben aufgeſchüttet, und hiemit die ganze Oberfläche bedecket. Dieſes dienet dazu, daß die Ausdünſtung der Würze in dem Brauſtänder zurückgehalten, und die Kräfte des Bieres nicht in der Luft zerſtreuet werden. Denn das

das aufgegoſſene heiße Waſſer iſt vermögend, dieſes letztere mehr als alles andere zu thun.

Zur Winterszeit ſind drey Stunden völlig hinreichend, die meiſten Kräfte des Malzes durch den Aufguß auszuziehen. Im Sommer begnüget man ſich an einer halben Stunde weniger. Und wenn es im Sommer zu heiß oder ſchwül, oder wohl gar gewittert, ſo läßt man den Aufguß nur zwey Stunden auf dem Malze ſtehen. Man muß ſich alsdenn vor dem Sauerwerden des Getränkes ſehr in Acht zu nehmen wiſſen. Und man will allemal lieber weniger ſtarkes und nicht ſaures, als mehr ſtarkes und dabey ſaures Bier trinken, wie ſolches auch wohl dem Geſchmacke der meiſten unter uns völlig gemäß ſeyn wird. Geſetzt auch, daß nicht das Malz hiebey reine genug ausgebrauet ſey. Es iſt alles unverloren. Denn was dabey den Menſchen abgehen könnte, ſolches kömmt dem Viehſtande wieder zu gute, hiermit aber doch mittelbarer Weiſe dem Eigenthümer ſelbſt, in ſo ferne die Treber nicht verkaufet, ſondern unſerm eigenen Viehe zum Futter dargereichet werden.

Da unterdeſſen der Hopfen für ſich allein gekochet worden, ſo wird er nicht eher unter die Würze gethan, und mit derſelben vereiniget, als wenn ſie abgezapfet, und in den Stellbottich gebracht werden ſoll. Es wird aber der Hopfen durch ein Sieb oder einen von Ruthen geflochtenen Korb durchgeſeiget, damit keine Blätter in die Würze kommen mögen.

Wenn ein Gefäß unter den Zapfen geſetzet worden, welches die Würze aufnehmen muß, ſo geſchieht das Abzapfen ſo, daß nur ein ganz dünner Strahl hervorſchieße, und alſo der Zapfen

 nicht

nicht ganz aufgemachet werde. Dieſes hat den Nutzen, daß das Bier nicht nur deſto heller abgezogen, ſondern auch deſto kräftiger wird. Ließe man das Bier geſchwinde und mit Macht ablaufſen, ſo würden viele Malztheilchen mit fortgeriſſen, folglich die Würze davon trübe gemachet werden. Auch gehen die vollen Kräfte des Malzes mit hervor, wenn die Würze ganz gemach in einem ſchwachen Strahle abläuft, welche ſonſt ſehr zurückbleiben, wenn ein jählinger Abfluß der Flüſſigkeiten veranlaſſet wird, wie ſolches auch von den Engländiſchen Wirthen ganz richtig bemerket worden iſt.

Sobald das unter dem Brauſtänder ſtehende Gefäß voll geworden, wird die Würze ausgefüllet, und mit Eimern in den Keller getragen, wo ein großer länglicht runder Stell- oder Gährbottich beſtändig ſteht, in welchen die Würze hineingegoſſen, und daſelbſt alsbald abgebrochen wird; das heißt, es wird die Würze mit einem an einem langen Stiele befeſtigten und durchlöcherten Brettgen auf- und abgerühret, um ſolche bald abzukühlen, und darauf die Hefen oder Bärme zuzuſetzen. Und wenn in dieſem Bottiche die Gährung vollendet worden, ſo erfolgt das Faſſen des Bieres. Das heißt, das Bier wird in die Tonnen gefüllet, und ferner gewartet, daß ſolches einen guten geſunden Trunk abgeben könne.

Soll aber das Bier ſtärker und in der heißen Jahreszeit haltbarer ſeyn, ſo werden ein paar Mätzen auf den Scheffel mehr genommen. Es iſt übrigens ein ziemlich ſtärkeres Bier, als dasjenige, deſſen Würze oder Möſch nach gemeiner Art gekochet wird.

Nun

Nun muß ich einige Einwendungen noch gegen dieſe Brauart beantworten. Es iſt manchen aufgefallen, wenn ich ſie ihnen als eine ſo kurze Methode angeprieſen, daß auf ſolche Weiſe dieſes ein ungekochtes Bier ſey, und daher nicht geſund ſeyn könne. Sie haben etwa gehöret und geleſen: Dieſes oder jenes Bier würde geſünder ſeyn, wenn es beſſer gekochet wäre. So leſe ich z. E. bey **Marpergern: Wittenbergiſch** Bier, ſonſt auch Kuckuck genannt, iſt den übelgekochten Rheiniſchen Bieren gleich, und von wenig Kräften. Es kann ſeyn, daß dieſer Vorwurf ehedem Grund gehabt, aber jetzt wird ein ganz geſündes wohlſchmeckendes Bier in Wittenberg gebrauet, welches ich loben muß. Denen, welche mir den nämlichen Vorwurf in Anſehung meines Bieres gemachet haben, habe ich die Frage vorgeleget, ob ſie filtrirten Kaffee täglich tränken, oder wenn ſie ſolchen nicht täglich tränken, doch außerhalb ihres Hauſes getrunken, und nicht ungeſund befunden hätten. Haben ſie mir dieſes zugeſtanden, ſo haben ſie mir in Anſehung meines Bieres das nämliche einräumen müſſen. Nun kömmt der Ausſpruch des Ruſſiſchen Archiaters in ſeinem Urtheile über das Steinbier in **Liefland** hinzu, welches er eben darum ſo geſund hält, weil deſſen Würze nicht gekochet wird.

So ſtimmt auch das gleichfalls oben angeführte Urtheil des Herrn **D. Zückerts** mit dieſem überein, welcher ſaget, daß man die balſamiſchen und edlen Theile des Malzes, die man doch eigentlich zu einem guten Biere verlangt, durch das Kochen gänzlich zerſtreuet, und das Bier ſeiner beſten Kraft beraubet, als welches bey einer kleinen Quantität beym Hausbrauen ungleich mehr ge-

 ſchieht,

ſchieht, als bey einer mehrern in großen Brauhäuſern. Der Geruch ſchon, ſaget er, kann einen jeden beym Einmöſchen und Kochen der Würze vollkommen überzeugen, wie viel flüchtige und geiſtige Theile bey dieſer Arbeit verloren gehen, welche man doch mit allem Fleiße zu binden und zu erhalten ſuchen ſollte. Wenn er aber in der Folge das Kochen des Möſches, oder der Flüſſigkeit mit dem Malze in einem mit einer kupfernen Stürze bedeckten Keſſel zur Beybehaltung der geiſtigen Kräfte des Bieres am wenigſten tadelhaft hält, ſo iſt dieſes zwar theoretiſch richtig; ich habe aber bey einigen Verſuchen doch gefunden, daß der ſo gekochte Möſch, der aber nur eine halbe Stunde kochen darf, Urſache ſey, warum das Bier ſehr langſam oder gar nicht bey meiner ſo abgekürzten Brauart klar werden wolle. So viel iſt hiebey einzugeſtehen, daß die Kräfte des Malzes beſſer ausgezogen werden können. Allein es muß uns doch mehr um klares Bier, der Geſundheit halber, zu thun ſeyn. Und da bey dem Hausbrauen in den meiſten Haushaltungen auch ein Speiſebier oder Kofent fürs Geſinde ſeyn muß, ſo wird ſolches ſehr gut, wenn nach dem Ablaſſen der erſten Würze zum Bier für den herrſchaftlichen Tiſch, zuletzt noch gekochtes Waſſer auf die Treber gegoſſen wird. Man läßt es ein paar Stunden darauf ſtehen, worauf es, wenn genugſamer Hopfen hinzugethan worden, abgezapfet und ein ganz gutes Getränke fürs Geſinde erhalten wird. Auf dieſe Weiſe hat man mit der wenigſten Mühe in einem halben Tage Bier und Geſindegetränke ſich bereiten können.

Hat man viele Perſonen im Hauſe, daß zwey Tonnen Bier und eben ſo viel Tonnen Geſindegetränke

tränke auf drey bis vier Wochen nicht zureichen könnten, und man wollte das Brauen nicht allzu ofte unternehmen, ſo müßte man einen größern Braukeſſel und einen größern Brauſtänder, oder zwey Keſſel und zwey Brauſtänder ſich halten, und die Braugeräthe verdoppeln. In Anſehung der Keſſel aber würde es kaum nöthig ſeyn, wenn man deſto öfter und geſchwinder kochen, und das gekochte Waſſer in Zobern bis zum Gebrauch aufbehalten wollte, ſo wie es die Uebung jedem an die Hand geben, und eine immer mehrere Fertigkeit in dem ganzen Braugeſchäffte zuwege bringen würde.

C. Der Zuſatz und die Behandlung des Hopfens.

Die Gerſtenbiere haben eine ſehr blähende Eigenſchaft an ſich, welche ihnen nicht beſſer als durch einen Zuſatz von Hopfen benommen werden kann. So iſt auch die Würze des Gerſtenmalzes für ſich ſelbſt ekelhaft ſüße, welche zum alltäglichen Tranke bald widerlich wird, und ihm einen ganz matten Geſchmack giebt. Dieſer Fehler der Würze wird nur durch ein Gewürz, welches fürs Bier das einzig beſte iſt, durch den Hopfen, aufs richtigſte verbeſſert. Alle ſüße mit einer Menge Waſſer verbundene Flüſſigkeiten gehen, zumal in der heißen Jahreszeit, in die Gährung gar geſchwinde über, und werden ſauer und verderben. Der Hopfen wickelt die ſauren Theilchen der Würze ein, und verhindert es hiemit, daß das Bier nicht ſo leicht verdirbt und verſauert. Je länger aber ein Bier dauren ſoll, deſto ſtärker muß der Zuſatz von Hopfen, wie bey den ſo genannten März- oder Lagerbieren ſeyn. Sie bekommen hievon einen deſto bitterern Geſchmack, ſie

ſie müſſen aber deſto mehr Stärke von mehrern Malze haben. Letzteres dienet nun theils dazu, daß die große Bitterkeit des Bieres durch eine zureichende Fettigkeit und Süßigkeit gemäßiget werden kann, theils aber auch, daß das Bier beſſer dauren könne. Das mit vielen Hopfen aufs bitterſte gemachte dünne Bier oder Kofent dauret nicht halb ſo lange, als ſtarkes und von vielem Hopfen zugleich bitteres Bier.

Die Vermiſchung des Hopfens mit der Würze kann nun leicht auf Regeln und Grundſätze gebracht werden, wenn man den Endzweck ſeines Gebrauchs beym Biere einſieht. Man muß aber auch, um hiebey deſto richtiger zu verfahren, die Beſtandtheile des Hopfens wiſſen, welche man nicht nur wiſſen, ſondern auch wohl unterſcheiden muß, um dasjenige davon fahren zu laſſen, was entbehrlich, ja gar ſchädlich iſt, und dasjenige zu erlangen und beyzubehalten, was unentbehrlich und höchſt dienlich iſt.

Es hat aber der Hopfen theils aromatiſche überaus hitzige und flüchtige, theils aber fixe und bittere Theile. Das geiſtige Weſen des Hopfens giebt zwar den Bieren einen angenehmen Geſchmack, aber ſie werden davon zugleich ſehr hitzig, und der Geſundheit ſchädlich. Biere, denen man nur allein das Geiſtige des Hopfens hat einverleiben wollen, werden alſo Kopfreißer, machen ſehr trunken, und ſteigen in geringer Quantität bereits in den Kopf. Eben dieſe Biere ſind auch dabey weniger dauerhaft.

Wenn aber dieſes geiſtige Weſen zum Theil verflüchtiget, und das harzigt bittre Weſen des Hopfens ausgezogen wird, ſo entſteht ein recht geſundes und mehr dauerhaftes Bier davon. Und man ſieht zugleich hieraus, daß letzteres erlanget werde, wenn der Hopfen entweder nicht ungekocht, oder nicht zu wenig gekocht und darauf mit der Würze vermiſchet wird.

Nun will ich einige der beſten Behandlungsarten des Hopfens beſchreiben.

1) Eine Art den Hopfen zu kochen, und ihn mit der Würze zu vermiſchen.

Vor vielen Jahren hatte man in einer großen Brauerey diejenige Art zu brauen, und dabey den Hopfen zu behandeln, ſo angenommen, wie ſie **Eckhart** in ſeiner **Experimentalökonomie** angegeben, nach welcher man ein gutes wohlſchmeckendes Bier herausbrachte, und wovon ich das Verfahren mit dem Hopfen hauptſächlich hier nur beybringe.

Wenn bey einem Gebräude von vier und ſechszig Scheffeln Malz die Würze in die leere Braupfanne geſchlagen wird, ſo werden ſechszehn Scheffel Hopfen, alles Berliner Maaßes, dazu geſchüttet, untergedrückt, und gelindes Feuer unter die Pfanne gemacht. Dieſes geſchieht um neun Uhr, und es kommen an die fünf Tonnen aus dem Bottiche auf den Hopfen, welcher bis ein Uhr bey gelindem Feuer ſo einkochet, daß nur anderthalb Tonnen klares Flüſſige in der Pfanne vermuthlich iſt, viertehalb Tonnen alſo ausgedünſtet und zum Theil auch in den Hopfenblättern eingezogen ſind; ſo daß alſo das klare Flüſſige ſüßbitterlich ſchmecket, und wie ein Oel ſo fett iſt.

Unter der Zeit, da der Hopfen kocht, werden, weil fünf Tonnen vom Stellbottich abgezapfet worden, wiederum fünf Tonnen kalt Waſſer auf das erſte Giesbrett geſchlagen, damit keine Treber oben trocken liegen mögen. Iſt nun der Hopfen ſo weit eingekocht, und es iſt ein Uhr, ſo wird der Zapfen des Stellbottichs gezogen, und das Gut (Würze) in die Pfanne auf den Hopfen geſchlagen, bis die Pfanne ſo weit voll iſt, daß eine Hand hoch fehlet. Denn wird Feuer

unter-

untergeleget und noch funfzehn Tonnen kalt Waſſer auf den Stellbottich geſchlagen, welches mit den vorigen fünf Tonnen eine Pfanne voll beträgt, und alſo mit den erſten drey gekochten Pfannen voll vier Pfannen Waſſer, oder achtzig Tonnen Berliner Maaßes beträgt. Der Hopfen, ſo oben hervortritt, muß immer mit Schüppen untergedrückt, und ſcharf Achtung gegeben werden, daß, wenn es kochen will, der Hopfenkorb über den ganz rein ausgewaſchenen Möſchbottich gehänget werde, weil nun das Bier wie Milch gern überläuft. Es wird mit dem Schutze oder Schaubegeſchütze der Hopfen, bis zur Hälfte der Pfannenlänge, zurückgeſchoben, damit die Vorderhälfte zum Schöpfen klar bleibe, da man denn beſſer ſieht, wenn das Bier kocht. Sobald es ſich nun hebet, und ſich einige Minuten überworfen, ſo wird ſolche erſte Pfanne durch den Hopfenkorb in den reinen Möſchbottich übergeſchlagen, unter dieſer Zeit aber der Stellbottichzapfen gezogen, das Klare aus der Pfanne reine ausgeſchöpfet, der Schutz herausgenommen, die Pfanne voll neuer Würze geſchlagen, daß vier Queerfinger fehlen.

Es wird nun dieſe zweyte Pfanne Bier mittelſt Unterfeuren, um drey oder höchſtens halb vier Uhr, auch ins Kochen gebracht, und wird, wenn es bald kochen will, der Hopfen mit dem Schutze ſo lange zurückgeſchoben, bis das Bier gekocht hat, und alſo, wie das vorige, in den Möſchbottich durch den Hopfenkorb gerennet. Unter dieſer Zeit werden annoch funfzehen Tonnen Waſſer auf das Giesbrett in den Stellbottich geſchlagen, welches die annoch wenigen Kräfte aus den Trebern auszieht, und als Kofent fürs Geſinde verbrauchet, oder Eimerweiſe verkaufet wird. Hierauf wird die Pfanne zum drittenmale mit noch vorräthig geweſener Würze, bis drey gute Finger fehlen, voll geſchlagen, und wenn es um ſieben Uhr kochet,

der Hopfenkorb über drey Kühlfäſſer gehänget, und dieſe dritte Pfanne darinn vertheilet, damit ſich das Bier, nämlich zwey Pfannen voll im Bottiche, und eine Pfanne voll in drey Kühlfäſſern, deſto eher verkühlen möge; zu welchem Ende auch unter der Zeit, da die dritte Pfanne kochet, das Bier im Möſchbottiche mit einer reinen Krücke umgerühret wird, daß es deſto geſchwinder kühl werde. Letztlich wird alles, was noch auf dem Stellbottiche klar abgehen will, abgelaſſen, und in die Pfanne auf den Hopfen geſchlagen, welches bey funfzehn Tonnen bleiben.

Beurtheilung dieſer Brauart, und beſonders des Verfahrens mit dem Hopfen.

Da man nicht das Umſtändlichſte von der obſtehenden Brauart anführen wollen, ſo iſt nur noch anzumerken, daß hiebey der Möſch mit ſiedendheißem Waſſer aus der Pfanne eingerühret, darauf eine Stunde verwendet, hierauf aber eine Stunde ruhig gelaſſen werde. Nach dieſer Zeit wird das Gut oder Möſch noch eine halbe Stunde lang mit aller Stärke durchgebrochen, durchgeſchoben und durchgeharket, und aus dem Möſchbottich ſodann in den Stellbottich geſchüttet, aus der Pfanne aber recht ſiedendes Waſſer mittelſt einer Renne auf das Schrot geleitet, oder wie es bey den Brauern heißt, gerennet.

Es würde bey dieſer Brauart wider die Regel, das Schrot nicht zu verbrennen, gefehlet, und weniger kräftig Bier gezogen werden. Es ſoll aber eine Nachahmung Schwediſcher Brauereyen ſeyn. Es ſcheint jedennoch, daß die folgenden Aufgüſſe des kalten Waſſers die Sache völlig wieder herſtellen, als wodurch das im Anfange von der Hitze zugeſchrumpfte Malz wieder aufgeſchloſſen wird, daß die noch nicht ausgezogene Kraft deſſelben noch ferner abgeführet werden kann.

kann. Denn man würde die folgenden Aufgüſſe für völlig unnöthig halten, wenn man nicht gewahr würde, daß ſelbige noch kräftig ſchmeckende Würze von dem Stellbottiche abfließen laſſen.

Das allzu ſtarke Umrühren des Möſches in dem heißen Waſſer ſcheint auch unregelmäßig zu ſeyn, und eine ſehr trübe Würze zu geben. Allein auch dieſem kömmt man hiebey zuvor, daß man das Filtrirgeſtelle, oder den oberen Boden in dem Stellbottiche, mit Stroh, und um den Zapfen herum beſonders mit Kränzen und Wiſchen ſo gut verwahret, daß die Würze hell und klar abgezapfet werden kann. Es geſchieht aber dennoch bey dieſem Abzapfen, daß die zuerſt ablaufende Würze trübe ausſieht. Aber dieſe wird nicht in die Pfanne gebracht, ſondern ſo lange wieder auf den Möſch oben aufgegoſſen, bis die Würze völlig klar und durchſichtig hervorkömmt.

Das Kochen der Würze würde aber das Bier mehr ſchwächen, wenn ſie nicht eine ganz kurze Zeit hindurch nur geſchähe. Denn man giebt Achtung, wenn ſich das zum Kochen gebrachte Bier nur einige Minuten überworfen hat, worauf das Bier ſofort aus der Pfanne geſchöpfet wird. Und die Vermiſchung mit der ganzen Quantität des Hopfens kann auch die Zerſtreuung der Kräfte des Bieres gar ſehr mindern. Mehr würde davon geſchehen, wenn ohne die überall zertheilte Hopfenblätter die Würze gekochet würde.

Der Hopfen wird an die vier Stunden bis ſo weit über gelindem Feuer gebracht, daß von fünf Tonnen damit gekochter Würze ſich an die viertehalb Tonnen theils verdunſtet, theils aber in die Blätter des Hopfens ſich eingezogen haben. Dieſes ſo lange Sieden des Hopfens hat nun das geiſtige Weſen des Hopfens größtentheils verflüchtiget, und das harzigte bittere Weſen deſſelben zurückgelaſſen. Es hätte geſchehen können,

können, daß durch dieſes Sieden des Hopfens die Eſſenz deſſelben nicht ausgezogen werden können. Denn die reiche fette Würze verſtopfet die Zwiſchenräume des Hopfens, und balſamiret gleichſam die Blätter ein, daß die Würze nicht den ganzen Theil des Hopfens ausziehen kann. Man findet ſolches bey einigen Brauarten, daß der mit Würze gekochte Hopfen nur zum Theil ausgezogen ſey, wenn man Hauptbier und Halbbier bey einem Gebräude zieht. Das erſtere wird ſüße, das andere aber bitter. Dieſes kömmt daher, daß die Würze des dünnen Bieres von einer dünnern Natur iſt, und die Zwiſchenräume des zuvor bey dem Hauptbiere gebrauchten Hopfens weit mehr durchdringen können. Bey obbeſchriebener Brauart wird dieſer Fehler vermieden. Da kein Halbbier gebrauen wird, ſo dienen die folgenden mehr dünnen Aufgüſſe der Würze dazu, alle Bitterkeit aus dem Hopfen doch auszuziehen, und ſolche in dem einzigen Hauptbiere überall gleich zu vertheilen. Der Koſent iſt das letzte und wenig geachteſte bey dieſer Brauart, welcher den Reſt der Treberkräfte und des zu verſchiedenenmalen gekochten Hopfens überkömmt.

Unter vielen, bey großen Brauereyen eingeführten, Brauarten, und beſonders des Hopfenzuſatzes, iſt die beſchriebene, unter den mir bekannten, als eine der beſten anzuſehen, indem das darnach bereitete Bier ſehr gut ſchmecket. Da aber die Behandlung des Hopfens in ſelbige ganz eingeflochten iſt, ſo habe ich ſie größtentheils hier mittheilen müſſen, und ſie kann vielen Hausmüttern dazu dienen, daß ſie, wenn ſie die Aufſicht über große Brauereyen führen, daran eine Art von Vorſchrift haben, die Geſchäffte des Brauweſens im Zuſammenhange ſich vorſtellen, und darinn mit eigenen Augen ſehen, auch ihren Brauern darnach Weiſung geben können. Zum Hausbrauen iſt dieſes

ganze Verfahren aber zu weitläuftig, wenn man nämlich doch nur eigentlich den kürzeſten Weg dabey zum Zwecke haben will.

2) Eine zwote Art den Hopfen zu kochen, und mit der Würze zu vermiſchen.

Da das erſte Verfahren, den Hopfen zur Miſchung mit der Würze zuzubereiten, bey kleinem Hausbrauen zu viel Holz, Zeit und kräftige Theile des Bieres hinwegnimmt, ſo gehen andre den kürzern Weg, welche den Hopfen mit der Würze blos anfeuchten, ihn ſodann in die leere Braupfanne ſchütten, und nur glühende Kohlen darunter halten, bis nach wiederholtem Anfeuchten der geiſtige Theil des Hopfens verflüchtiget ſeyn können. Hierauf wird der Hopfen mit der ganzen zugegoſſenen Würze eine halbe Stunde lang noch gekochet.

Beurtheilung dieſer Behandlungsart des Hopfens.

Es wird hiebey wirklich der ganze Zweck, dem Hopfen ſeine flüchtigen geiſtigen Theile zu benehmen, völlig in kurzer Zeit erreichet. Und es iſt bey dieſem Verfahren nur noch zu bemerken, daß der Hopfen mit einer Schaufel umgerühret werden müſſe, damit das Untere deſſelben nicht angeſenget werde.

Einige gehen von dieſem Verfahren in ſo weit ab, daß ſie den ganz trockenen, und gar nicht angefeuchteten Hopfen in den von glühenden Kohlen erhitzten Keſſel oder Pfanne hineinſchütten, ſolchen dabey fleißig umrühren, und tüchtig röſten; hierauf aber erſt den Hopfen mit Würze kochen. Dieſes Verfahren iſt auch hinlänglich, den Hopfen von ſeinen geiſtigen Thei-

Theilen zu befreyen, nur entſteht dadurch ein ganz anderer Geſchmack des Bieres als auf dem vorigen Wege. Der Geſchmack fällt hiebey etwas ins Herbe, welches manchen eben ſo ſehr gefällt, als der herbe Geſchmack bey denen Weinen, welche nicht unter die ſüßen zu rechnen ſind. Man bemerket dieſes aber auch deshalb zu dem Ende, wie zuvor immer geſchehen, daß man die ſo vielfältigen Haupturſachen wiſſe, welche den Bieren in unſern Landen einen ſo verſchiedenen Geſchmack zuwege bringen.

Wenn bey dieſen Verfahrungsarten der Hopfen mit Würze gekochet wird, ſo geſchieht es freylich, daß nicht alle Bitterkeit deſſelben ganz ausgezogen wird. Will man ſie aber völlig heraus haben, ſo darf man nur noch den Hopfen mit aufgegoſſenem Waſſer, wenn der erſte Extract abgeſeiget worden, noch einmal aufſieden laſſen. Dadurch kann man das Uebrige ſeiner Bitterkeit völlig gewinnen, und ſie mit der Würze ebenfalls noch vermiſchen; wenn man den letzten Aufguß nicht lieber zum Halbbiere, oder zum Kofent nehmen will. Man kann auch verſichert ſeyn, daß der erſte Hopfenextract dem Hauptbiere bereits Bitterkeit genug mitgetheilet habe.

3) Eine dritte Art des Verfahrens mit dem Hopfen.

Dieſe dritte Art, den Hopfen zum Bierbrauen gut zu behandeln, wird von D. Zückert beſonders angeprieſen. Er ſaget: Die Vermiſchung des Hopfens mit der Würze geſchieht an vielen Orten auf manche fehlerhafte Art. Die beſte Weiſe iſt unſtreitig folgende: Wenn man die letzte Pfanne Waſſer auf den Möſchbottich gießt, ſo läßt man ungefähr eine Viertelelle hoch Waſſer in der Pfanne zurück, dämpfet

das Feuer, damit es nicht weiter koche, und ſchüttet die beſtimmte Menge Hopfen in die Pfanne. Vorher muß aber dieſer Hopfen von allen grünen Blättern und Stängeln ſorgfältig gereiniget, (es iſt beſſer, auf dem Lande ſelbſt ſeinen Hopfen zu bauen, und ihn ſo beym Abnehmen pflücken zu laſſen, daß weder Stängel noch Blätter von der Hopfenpflanze darunter kommen) und etliche Stunden mit kaltem Waſſer und etwas aufgelöſtem Salze angefeuchtet und erweichet worden seyn. Hier kömmt es nun darauf an, ob man ſeinem Biere blos die aromatiſchen flüchtigen Theile des Hopfens, oder auch zugleich etwas von deſſen firen bittern Weſen, mittheilen will. Das erſte machet ein ſtarkes, den Kopf einnehmendes, und weniger dauerhaftes Bier. Das letztere iſt die rechte Würze zu ſeiner Erhaltung, und alſo am meiſten darauf zu ſehen. Man kann aber mit den flüchtigen Theilen auch einige harzigt bittre erlangen, wenn man den Hopfen in der Pfanne auf vorangezeigte Art eine halbe Stunde lang ausziehen läßt, und am Ende das Feuer mit einigen Holzſpänen vermehret, damit es nur einige Minuten lang gelinde ſiedet, nicht aber mit völligem Wallen kochet. Man muß dabey den Hopfenſatz mit einer Krücke bisweilen umrühren. Wenn das Sieden vorbey, wird die ganze Maſſe des Hopfens in den Möſchbottich geſchlagen, umgerühret, und etwa eine Viertelſtunde zugedecket. Dieſe Art der Zubereitung des Hopfens iſt die geſündeſte und beſte. —

Beurtheilung dieſes Verfahrens mit dem Hopfen.

Es wird dieſe Zubereitung des Hopfens darum für die geſündeſte und beſte gehalten, weil demſelben ſein feuriges und den Kopf einnehmendes Weſen benom-

nommen wird. Auch dieſes geſchieht nach den vorhin beſchriebenen beyden Verfahrungsarten; nach der erſten weitläuftig und in großen Brauereyen üblich; nach der zweyten kürzer und ſo, daß, meiner Empfindung nach, das Bier lieblicher ſchmecket, als nach der dritten Behandlungsart. Da ich beyde letztere Arten ſchon längſtens verſuchet, ſo ſcheint es mir auch, daß der Hopfen nach der zweyten Behandlungsart dem Biere zugleich eine weniger erhitzende, und den Kopf einnehmende, Eigenſchaft zuwege bringe. Dieſerhalb bediene ich mich der zweyten Behandlungsart des Hopfens am liebſten im Sommer, um ſo mehr, da der von mir ſelbſt erbauete Hopfen ſtark eingepreßt aufbewahret wird. Da er nun mit Gewalt aus einander gebracht werden muß, und dieſes nicht ſo geſchehen kann, daß er völlig getrennet werden könnte, ſo wird er in dem Keſſel mit wenigem Waſſer über gelindem Feuer angefeuchtet, und allmälig immer mehr zugegoſſen, bis er nach und nach von einander geweichet, und dieſes durch Umrühren befördert wird. Zuletzt wird vieles Waſſer aufgegoſſen, wovon bey vermehrter Hitze an die zwey Theile einſieden, worauf denn die geiſtigen Theile des Hopfens meiſtens verflüchtiget und alle Bitterkeit deſſelben ganz herausgezogen worden. Dieſer Hopfenextract wird ſodann mit der abgelaſſenen Würze, die nun in die Kühl- oder Gährungsbottiche kömmt, vermiſchet. Bey jedem Hausbrauen muß man durch eigene Verſuche es herauszubringen ſuchen, bey welcher Verfahrungsart das Bier nach dem beliebigen Geſchmacke, aber doch immer noch als ein geſundes Getränke, erlanget werden kann.

Wenn bey der dritten Behandlungsart des Hopfens aber das Beſprengen deſſelben mit aufgelöſtem Salze erfordert wird, ſo muß man der Sache auch nicht zu viel thun, und vermeynen, daß entweder von

vielem Salze das Bier deſto beſſer dauren, oder deſſen deſto mehr getrunken werden könne. In beyderley Abſichten irret man ſich, und es iſt ein mit vielem Salze geſchwängertes Bier als ein völlig ungeſundes Getränke anzuſehen.

Ueberhaupt hat man endlich bey allen Arten den Hopfen zu kochen zuzuſehen, daß er, wenn Würze oder Waſſer zugegoſſen worden, nicht an den Keſſel anbrennen möge, wovon das Bier einen übeln Geſchmack gewinnt. Man muß dieſes Anbrennen durch Umrühren verhüten. Vermieden kann es aber faſt nicht werden, wenn gleich Anfangs zu ſtarke Flamme unter den Keſſel kömmt, welches aber den guten Regeln zuwider iſt, da nur zuletzt die Hitze erſt vermehret werden ſollte. Das zu wenige Kochen des Hopfens, und welches ſchädlicher als das zu viele iſt, bringt außer der zu ſehr erhitzenden Eigenſchaft des Bieres noch den Geſchmack zuwege, welcher der rohhopfichte genannt wird. Er iſt in manchen Häuſern ſo auffallend, daß er bereits durch den Geruch ſchon empfunden wird, bevor man das Bier ſelbſt in den Mund genommen hat.

Um zu wiſſen, wie lange der Hopfen kochen müſſe, hat man mehr als einen Weg. Einige koſten den Hopfenextract; andere bringen einen Strohhalm oder ein zartes Rüthlein in die Form eines Ringes, fahren damit in den Extract, und ſehen, ob davon in dem Ringe ein Spiegel ſteht und ſich eine kleine Zeit erhalten läßt; mehrere ſetzen ſich zum Kochen des Hopfens ein gewiſſes Stundenmaas. Ich halte diejenige Probe für die beſte, da man bey der beſtimmten Menge des Hopfens ein gleichfalls beſtimmtes Maas des Waſſers, oder der Würze allemal nimmt, und ſich bemerket, wie viel davon ungefähr in dem Keſſel einkochen müſſe. Man kann an dem Keſſel bald ein gewiſſes

Augen-

Augenmaas bemerken. Denn wenn auch nach der dritten Behandlungsart des Hopfens ſelbiger in kochendes Waſſer, nach gedämpftem Feuer, eingeſchüttet und eine halbe Stunde darinn gelaſſen, hierauf aber am Ende erſt das Feuer mit einigen Holzſpänen vermehret wird, um noch einige Minuten lang gelinde zu ſieden, ſo muß doch auch hier von dem Waſſer etwas verdunſten und deſſen weniger in dem Keſſel werden. Man wird alſo auch hier ſein Augenmaas faſſen können, da man ohnehin bey dieſer dritten Verfahrungsart ſehr darauf ſehen muß, daß der Sache nicht zu wenig geſchehe; wenn es darauf doch eigentlich abgeſehen seyn ſoll, von dem geiſtigen Weſen des Hopfens weniger zu haben, um kein hitziges und Kopfeinnehmendes Bier, beſonders in der heißen Jahreszeit, trinken zu dürfen. Ein Bier, welches mehr von der Quantität des Malzes als vom Geiſte des Hopfens erwärmet, wird Leuten im Mittelſtande, beſonders wenn ſie einer mehr ſitzenden als beweglichen Lebensart ſind, am dienlichſten ſeyn. Und diejenigen, welche daneben Wein trinken, der aber bey gutem Biere wohl entbehrlich iſt, ſind bey einem von zu wenig gekochten Hopfen begeiſterten Biere, am übelſten daran. Dieſe müſſen, wenn ſie der Diätetik nicht alle Achtnng entziehen wollen, nicht nur dünnes, ſondern auch vom Hopfengeiſte mehr entledigtes Bier trinken.

Wenn man aber die gewöhnlichen Proben des Hopfenkochens als unhinlänglich erkläret, ſo thut man es deshalb, weil ſie eben ſo bald richtig, als unrichtig ſeyn können. Das Koſten des Hopfenextracts kann zwar einen gewiſſen Grad der Bitterkeit angeben, aber doch nicht beſtimmen, ob man die Bitterkeit des Hopfens bis zum höchſten Grade ausgezogen, ob man die Hälfte davon erſt, oder alle Theile bereits ausgezogen habe. Eben dieſes Koſten des Hopfenextracts läßt

 noch

noch ferner nicht unterſcheiden, ob man die geiſtigen aromatiſchen Theile ſchon genug verflüchtiget habe. Das Spiegeln des Hopfenextracts kann von einer fetten Würze vor der Zeit ſchon entſtehen, ehe noch alle Bitterkeit aus dem Hopfen heraus iſt. Es kann aber zu ſpäte mit unnöthigem Aufwande mehrerer Zeit und Holzes geſchehen, daß man einen Spiegel dann nur erſt hervorbringt, da bereits die geiſtigen Theile des Hopfens ſchon längſt zerſtreuet, und alle bittre Theile deſſelben ausgezogen waren. Ein gewiſſes Maas der Zeit zum Kochen, oder in einer noch nähern Beſtimmung mit einer Kohlengluth, und zuletzt veranſtalteter heller Flamme, will der Sache auch nicht genügen; da für ein gewiſſes Zeitmaas der Grad der Hitze doch nicht angegeben werden kann. Allein die Folgen der Gluth und Flamme, durch ein Augenmaas am Keſſel, von der Ausdünſtung oder dem Einſieden des Hopfenextracts zu haben, ſolches kann niemals trügen. Und wenn Anfängerinnen in der Brauerey ſich aufs Augenmaas noch nicht verlaſſen können, ſo müſſen ſie einen Maasſtab halten, mit dem ſie vom Rande des Keſſels an den Abſtand der Flüſſigkeit abmeſſen können. Dabey aber wird vorausgeſetzet, daß ein für allemal gleiches Maas der Würze, oder des Waſſers, und gleiches Gewicht des Hopfens genommen werde. Wenn der Hopfen nach dem Gewichte genommen wird, zumal wenn man ihn hat kaufen müſſen, ſo wird man das richtige Verhältniß deſſelben zum Brauen allemal am beſten zu treffen im Stande ſeyn.

D. Die beſte Art den Hopfen aufzubewahren.

Bey den Gerſtenbieren iſt der Hopfen eine Hauptzuthat, und man begeht keinen geringen Fehler beym Brauen, wenn man den Hopfen nicht in ſeiner beſten Güte gewinnt und darinn erhält.

Das

Das Gewinnen des beſten Hopfens gehört mehr in das Fach des Hausvaters, daher ich dieſen ſehr intereſſanten Punct hier vorbeygehen und vorausſetzen muß. Da aber das Pflücken, Trocknen und Aufbewahren des Hopfens der Beſorgung der Hausmutter mehr überlaſſen wird, ſo will ich hievon das Nöthige kürzlich noch beybringen.

Die Reife des Hopfens fällt in den September, da die vorhin grün ausgeſehene Hopfenhäupter gelbbräunlich werden, und recht gewürzhaft riechen, auch, wenn man eine Handvoll Häupter zuſammendrücket, ſolche wegen ihres fetten und klebrichten Weſens zuſammenbacken. Unreifer Hopfen giebt ein übelſchmeckendes Bier.

In dieſem Zeitpuncte ſchreitet man gleich zum Hopfenpflücken, und wartet nicht ſo lange, bis die Häupter ſich von einander thun, und ihren zarten Staub an den Blättern nebſt den Körnern verfliegen laſſen. Denn hiedurch gienge das Beſte des Hopfens verloren.

So viel in der kurzen Zeit möglich iſt, pflücke man den Hopfen bey trocknem Wetter, ohne Blättern und Stängeln, und ſchütte ihn auf ausgedielten luftigen Böden ein bis anderthalb Fuß hoch, wo er täglich einmal behende umgewendet wird.

Hat man den Hopfen nun wohl getrocknet, ſo kömmt es darauf an, daß er wohl aufbewahret werde, wenn man an ſeiner Kraft nichts verlieren will. Ihn nach der gemeinen Art in einen Winkel zuſammenzubringen, und da liegen zu laſſen, iſt die allerſchlechteſte Art ihn aufzubehalten. Beſſer iſt es, ihn in einer eigenen feſten, und von allem Luftzuge befreyeten, eigends ſo genannten Hopfenkammer aufzubewahren; wozu man aber in kleinen Haushaltungen nicht immer die Gelegenheit hat. Dieſerhalb muß man ihn in

recht trockne hölzerne Fäſſer mit aller Gewalt eintreten oder einrammeln laſſen, durch welches Einpacken der Hopfen bey der allerlängſten Dauer nie von Kräften kommen kann. Man kann ihn aber doch nicht ſo feſte und gut einpacken, als ſolches in **England** gebräuchlich iſt. Da ich ehedem dieſe allerbeſte Art den Hopfen aufzubewahren aus **Eckharts Experimentalökonomie** erlernet, ſo will deſſen Vorſchrift hier mittheilen. Er ſaget alſo. In England und Schweden finden ſich Kaufleute, die bereits ſeit hundert und mehr Jahren in **Braunſchweig**, **Garleben** und **Lenzen**, in der **Mark Brandenburg**, jährlich bey wohlfeilem Preiſe viele tauſend Scheffel Hopfen in Ballen preſſen laſſen, um, wenn Misjahre und theure Preiſe erfolgen, Vorrath zu haben, ſo bleiben doch die Deutſchen — Staarblind, und bezahlen öfters, wie ich A. 1743 geſehen, den Scheffel vor fünf bis ſechs Groſchen, A. 1745 aber vor einen Thaler zwanzig Groſchen, ja an vielen Orten vor zwey Thaler. Ob auch gleich die Engländer damals, um Profit zu machen, noch aus Erbarmniß (Kaufmannsprofit und Kaufmannserbarmniß laſſen ſich nicht wohl vereinigen) viele tauſend Zentner Hopfen wieder heraus geſendet, ſo bleibt es doch bey der alten Leyer.

Da nun in **England** und **Schweden** ſich Kaufleute finden, die vor funfzigtauſend Thaler Hopfen zehn bis zwanzig Jahr alt liegen, und keine Sorge haben, er mag alt oder neu ſeyn, weil die Qualität nicht vergehen kann, und ich meines Orts in meiner Jugend viel große Parthien ſelbſt einballiren helfen; ſo wollen wir dieſe Weiſe lehren, und als eine Grundregel annehmen.

Wenn nun der Hopfen nicht alle Jahre geräth, und daher oft um das vierte Theil theurer wird; ſo müſſen wir in guten Jahren, bey dem wohlfeilſten

Preiſe jederzeit, wenn gleich noch Vorrath vorhanden iſt, dennoch eine gute Parthie fein reifen, in langen und ſtarken Häuptern, gelbraunen und harzigten Hopfen einkaufen. Ich ſage die Köpfe müſſen faſt Fingerslang, gelbraun und ſo fett ſeyn, daß, wenn man eine Hand voll zuſammendrücket, alles wie pechigt zuſammenbleibt. Es darf auch nicht ein Blatt von den grünen Rankenblättern darunter ſeyn.

Hiernächſt wird von vier Zoll dicken eichenen Bohlen, oder Dielen, ein viereckichter Zargen, ohne Boden, zwey Ellen ins Gevierte breit und hoch, mit Riegeln gemacht, worein von grober Packleinewand accurat viereckichte Säcke mit Bindfaden genähet, gefertiget, und allezeit angeklammert, und denn Schragen oder Zargen unter eine große Preſſe geſtellet werden. Dieſer Sack wird voll Hopfen geſchüttet, eine ſo große viereckichte Bohlenplatte darauf geleget, und zugepreſſet; ſo bleibt auf dem Boden nur Fingersdicke Hopfen, und es wird damit fortgefahren, bis der Sack voll iſt. Dann wird der Sack zugenähet, der Schragen abgenommen, und ſo fortgefahren.

Dieſe Ballen Hopfen werden auf dem Boden nur über einander geleget, und bis zum Verbrauch aufgehoben, und können alſo funfzig Scheffel Hopfen in ſolche kleine Ballen gepreſſet werden. Auf ſolche Art bleibt der Hopfen bey ſeiner Güte, und wenn ſelbiger funfzig Jahr alt würde.

Wenn nun zu einem Brauen Hopfen erfordert wird, ſo wird ein ſolcher Ballen an einer Ecke aufgemachet, und mit einem ſcharfen Beile, indem kein Hopfenblatt mehr zu ſehen, und die Maſſe ſich wie brauner Pech hauen läßt, die erforderlichen Pfunde abgehauen, und in der Braupfanne, wie andrer Hopfen behandelt. Wer davon etwas in den Mund nimmt,

nimmt, wird ſich über die Kraft und Delicateſſe wundern, das Bier wird beſſer, und der Eigner hat jederzeit wohlfeilen Hopfen. —

Will man nach obſtehender Vorſchrift nun ſeinen Hopfen aufs beſte und längſte aufbehalten, ſo iſt es in kleinen Haushaltungen eben nicht nöthig, ihn in ſo große Ballen zuſammenzupreſſen. Man kann ſie kleiner machen, etwa ſo, daß nur an die zwölf Scheffel darinn beyſammen ſeyn, zu welchem Ende man kleinere Säcke und dazu eben paſſende Schragen erwählen kann. Und wenn es an einer Preſſe fehlet, ſo kann man das in der Landwirthſchaft gemeine Inſtrument, deſſen man ſich beym Auf- und Abladen des Bauholzes bedienet, und eine Holzwucht oder Banmhebe genannt wird, ſo anſtellen, daß der Hopfen mittelſt aufgelegter viereckichter Bohlenplatte ſattſam eingedrücket werden kann.

E. Die Gährung der Würze, wodurch ſie in Bier verwandelt werden muß.

Da die Würze an und für ſich ſelbſt ein ſüßlichter, grobſchleimichter, matter und wäſſerichter Trank iſt, ſo muß man ihr durch die Gährung einen geiſtigen und angenehmen Geſchmack verſchaffen, wodurch ſie denn in eigentliches Bier verwandelt wird.

Man muß ſich die Gährung als diejenige innere Bewegung einer Flüßigkeit, welche Theilchen aus dem Pflanzenreiche enthält, gedenken, wenn ſich ſolche in einem gewiſſen Grade der Wärme mit Beywirkung der Luft befindet.

Es ſind drey Hauptgrade der Gährung. 1) Ein geiſtiger und ſcharfer Geſchmack. 2) Säure. 3) Fäulung. Dieſer letzte Hauptgrad der Gährung iſt gleichſam als eine Zerſtöhrung anzuſehen, wenn die zweyte

Gährung oder die ſaure Eſſiggährung ganz ununterbrochen fortgeht.

Bey dem Biere hat man den erſten Hauptgrad der Gährung zum Zweck, man kann aber denſelben wiederum in einige Untergrade abtheilen, unter denen ein ſehr ſcharfer und weinichter Geſchmack der höchſte, aber auch zugleich der nächſte Punkt an der Säure oder Eſſiggährung iſt. Die Weißbiere, vornehmlich aber Breyhahne, läßt man in der Gährung bis zu dieſem weinichten Geſchmacke hingehen. Die Braunbiere aber, wenn man die Braunſchweigiſche Mumme und einige wenige ausnimmt, läßt man nur bis auf einen geringen Grad der Gährung aufſteigen.

Das Gewöhnlichſte iſt, daß man die Würze in beſondern ſo genannten großen Kühl- oder Gährfäſſern ſtellet, das heißt, Bärme oder Hefen darunter miſchet, um die Gährung einzuleiten. Thut man die Würze in kleine Fäſſer, ſo kann man nicht gleichen Grad der Wärme darinn haben.

Hierbey iſt nun die Hauptſache, daß man den rechten Grad der Wärme bey der Würze, in welchem die Hefen oder Bärme zugeſetzet werden muß, in Obacht zu nehmen wiſſe.

Die Erfahrung beſaget, daß dieſes fürs Braunbier auch Weißbier, deren Gährung nicht auf einen hohen Punct getrieben werden ſoll, der rechte Grad der Wärme iſt, wenn die Würze nur noch etwas laulicht iſt, oder nur ſo warm, wie die Milch iſt, wenn ſie eben aus dem Euter der Kühe hervorgezogen wird. Man richtet ſich aber hiebey nach der Jahreszeit. Im Winter kann die Wärme der Würze ſehr geſchwinde abnehmen; daher man alsdenn ſolche ſtellen kann, wenn ſie noch etwas ſtärker laulicht iſt.

Wenn bey Weißbieren, ſo wie bey den Breyhahnen überhaupt, ein mehr weinichter Geſchmack heraus-

gebracht werden ſoll, ſo muß man, nach Unterſchied der Jahreszeit im Sommer und Winter, die Hefen oder Bärme, bey einem etwas ſtärkern Grade einer laulichten Wärme, mit der Würze vermiſchen.

Von nun an hat der Beobachtungsgeiſt ſein völligſtes Hauptgeſchäffte. Denn man muß es der beſondern Art ſeines Bieres abgemerket haben, wenn es nach angefangener Gährung gefaſſet, das heißt, in Fäſſer oder Tonnen gefüllet, und zertheilet werden ſoll. Kömmt man zu früh, daß das Bier nach kaum angefangener Gährung in die Fäſſer gefüllet, und die Gährung vor der Zeit unterbrochen wird, ſo wird man ſelten klares Bier bekommen, wenn gleich beym Mälzen und Brauen vorhin gar nichts iſt verſehen worden. In vielen Häuſern iſt man bey dem Puncte des Faſſens gar nicht genau, und hat bald klares bald trübes Bier. Dieſem Schwanken wird durch gute Beobachtungen abgeholfen. Das zu frühe Faſſen vertragen die allerwenigſten Biere. Mehrere vertragen es, wenn die Gährung in den Kühl- oder Gährungsbottichen völlig geſchehen iſt. Einige bleiben aber bey dieſer letztern Art zu faſſen ſchal, wenn ſie gleich nicht trübe ſind, und bedürfen wenigſtens ſehr lange Zeit, ehe ſie ſich wieder erholen, und ſcharfſchmeckend werden wollen.

Den meiſten Bieren aber wird es gut ſeyn, wenn ſie, da die Vollendung der Gährung noch nicht in den großen offenen Gefäßen gänzlich vorbey iſt, gefaſſet werden, damit ſie auf Fäſſern oder Tonnen vollends abgähren, wovon ſie wohlſchmeckender, ſtärker und dauerhafter werden können. Denn in den Gährungsbottichen ſind die zur Gährung fähigen Theile nicht ſo nahe beyſammen; ſie kommen aber näher an einander in kleinen Gefäßen, dergleichen Tonnen, Fäſſer u. ſ. f. ſind, darinn die Gährung gleichförmiger, anhaltender,

und

und nachdrücklicher geſchehen muß. Und dieſe Art zu faſſen iſt beſonders beym Hausbrauen anzurathen. In großen Brauereyen hilft ſich das in den Gährungsbottichen mehr abgegohrne Bier um ſeiner Quantität willen faſt eher. Man rühret in ſelbigen die Hefen mit der Würze tüchtig unter einander, decket darauf im Winter den Bottich zu, damit die Kälte nicht das Gähren zurückſetze, bis man ſieht, daß ſich ein krauſer Milchkranz am Rande zeiget. Nach Beſchaffenheit währet dieſes Gähren oft zehen bis zwanzig Stunden, und wenn über den ganzen Bottich ganz krauſe und weißlichte Kneppelchen geworden, ſo hält man die Gährung gut. Wenn aber der krauſe Kranz am Rande des Bottichs abtritt, ſo wird das Bier gefaſſet, und einige laſſen das Faſſen noch länger anſtehen. Man muß, wie vorgeſaget worden, die Art ſeines Bieres kennen, und es ihm abgemerket haben, in welchem Zeitpuncte es beym Faſſen am beſten ausfalle, und ſodann dabey beharren. So viel iſt aber hiebey noch zu ſagen, daß man die Gährung nothwendig in dem Gährungsbottiche zur Vollendung gelangen läßt, wenn das Bier einen weinichten Geſchmack haben ſoll, dergleichen ſich bey den Breyhahnen immer, auch bey einigen Weißbieren befindet. Der Duchſtein hat ſogar einen weinſäuerlichen Geſchmack.

Das Faſſen des Bieres geſchieht am beſten ſo, daß jede Tonne ganz voll gemachet werde, zumal wenn das Bier ſeine Gährung noch nicht vollendet gehabt. Wollte man in den Tonnen viel fehlen laſſen, ſo würden die Hefen, ſtatt zum Spundloche herauszuſtoßen, immer wieder zu Boden ſinken, und beſtändig neue, aber immer geringere, Gährungen veranlaſſen. Ein Fehler, weshalb ein bis ſo weit gut behandeltes Bier gar nicht recht klar werden würde.

Hat

Hat man die Tonnen voll gefüllet, daß die Hefen Puppen herausſtoßen, und ſolche überfließend machen, (unter den Tonnen werden reine Gefäße geſetzet, welche die austretende Hefen auffangen müſſen) ſo muß man das Bier immer nachfüllen, und die Tonnen voll halten; hiemit aber ſo lange fortfahren, bis das Bier nicht mehr aufgähret, ſondern die Hefen- oder Bärmpuppen nun auf den Tonnen ohne fernerer Arbeit oder Bewegung ſtille ſtehen bleiben. Es kann aber das Aufſtoßen in den Tonnen, vom Anfange des Aufſtoßens an gerechnet, etwa an die zwey Tage währen und das Bier am dritten Tage erſt ruhig werden.

Soll das Bier nicht ſchal oder matt ausfallen, ſo müſſen die Tonnen oder Fäſſer, wenn die Hefen nicht mehr auftreiben, und die Puppen abgenommen worden, ganz aufgefüllet, und keine Leere in den Gefäßen gelaſſen werden. Das Nachfüllen geſchieht aber immer am beſten nicht mit Biere, ſondern mit Waſſer. Ein junges Bier, wenn es zum Nachfüllen gebraucht wird, wird die vollendete Gährung wieder anfangen und das Bier trübe machen. Altes zum Nachfüllen gebrauchtes Bier iſt aber aus dem Grunde nicht anzurathen, weil es ſchon eine heimliche Säure enthalten, und das neue Bier vor der Zeit wandelbar machen kann. Reines friſches Waſſer hingegen kann keine neue Gährung erregen. Und da ungekochtes Waſſer, wie man es ſattſam erprobet, und ſolches bereits oben angezeiget hat, eher ſäuret als das gekochte, ſo wähle man lieber zum Auffüllen gekochtes und darauf wieder ganz kalt gewordenes Waſſer.

Da ein Theil der Hefen bey der Abſonderung in den Gefäßen, und zwar der größte, ſich auf den Boden ſetzet, ſo nennt man ſolche Unterhefen, oder Unterbärme, ingleichen Grundhefen. Diejenigen Hefen aber, welche in dem Gährungsbottiche entweder oben bleiben,

bleiben, oder in den Fäſſern und Tonnen oben ausſtoßen, werden Ober- oder Spundhefen genannt. Die Unterhefen taugen weder zum Stellen oder zur Gährung des Bieres, noch zur Bäckerey, und müſſen entweder zur Branntweinbrennerey kommen, oder den Schweinen verfüttert werden. Die Oberhefen allein ſind es, welche zum Stellen des Bieres gebrauchet werden können.

Ehe ich aber den Artikel der Gährung verlaſſe, bey welcher, wenn ſie wohl ausfallen und kein ſchlechtes Bier machen ſoll, die Hefen in ihrer rechten Güte, Menge, und in dem rechten Zeitpuncte genommen werden müſſen, ſo will ich noch über jeden Punct das Nöthige hinzuthun, um den Unterricht in allen Stücken vollſtändig zu machen.

a) Die Hefen müſſen in genugſamer Menge zur Würze gegeben werden. Wird dieſes unterlaſſen, ſo kann keine durchgängige, in allen Theilen vollkommene Gährung erreget werden. Hievon bekömmt das Bier rechte Hauptfehler. In Anſehung des Geſchmackes kann man kein ſcharfes geiſtreiches Bier erwarten, es bleibt ſüßlicht. Das Bier aber wird auch trübe davon, blähend, kneipend und laxirend, indem die meiſten Hefen darinn ſitzen geblieben, und nicht getrennet worden. Aber auch ein Uebermaas der Hefen iſt dem Biere ſchädlich. Denn die Würze geräth davon in eine allzu heftige, zu geſchwinde und übertriebene Gährung, wodurch der meiſte Geiſt und die Kraft des Bieres theils ausgetrieben, theils mit den Hefen zugleich niedergeſchlagen werden.

Wenn man aber Anfängerinnen in der Brauerey ein gewiſſes Maas doch zur Regel anweiſen ſoll, ſo müſſen ſie dieſe annehmen: daß ſie auf

zwey Scheffel, oder 120 Pfund Malz, nie über ein Viertelquart oder Kanne Hefen oder Bärme, und zwar Berliner Maaßes, nehmen. Wenn es gute friſche Hefen ſind, ſo kann allenfalls eines Queerfingers breit an dem angegebenen Maaße fehlen. Wenn mehr Malz verbrauet wird, ſo muß man die Hefen nach der angegebenen Proportion berechnen, da denn vier Scheffel oder 240 Pfund Malz ein halbes Quart, acht Scheffel oder 480 Pfund Malz aber ein ganzes Quart Hefen, erfordern würden u. ſ. f.

b) Die Güte der Hefen iſt ebenfalls eine weſentliche Sache zur Gährung der Würze beym Brauen. Die Weißbierbrauer in Berlin laſſen ſich die Hefen zu ihren Bieren aus Cottbus auf der Poſt zuſenden, indem am letztern Orte ein ſehr edles Bier gebrauet wird. Hiemit verbeſſern ſie ihre Biere gar merklich und mehr, als wenn ſie von ihren einheimiſchen Bieren die Hefen nehmen wollten. Man hat es verſuchet, daß die Hefen des Ungariſchen oder eines andern ſüßen Weines einen vorzüglich edeln Trank aus dem Biere machen, wenn dergleichen zur Gährung deſſelben ſind gebrauchet worden. Und ſo hat man es ferner gemerket, daß, obſchon dergleichen Bier noch ganz vorzügliche Hefen abſetzet, ſolche doch ſchlechter werden, als das Ferment, wovon ſie gekommen ſind. Es iſt bey Hausbrauereyen gar nicht zu verwundern, daß manche Biere in denſelben nicht beſſer ausfallen. Von ſchlechten Gebräuden erlangt man immer ſchlechtere Hefen, und immer ſchlechteres Bier. Um nun unſre Brauereyen nicht zu verſchlimmern, ſo müſſen wir aus den berühmteſten großen Brauhäuſern friſche neue Hefen jedesmal uns herbeyzuſchaffen bemü-

bemühet ſeyn, und uns doch ja nicht die gar geringe Ausgabe dafür gereuen laſſen. Auch kann der Rath derjenigen nicht übel ſeyn, welche wollen, daß man die Hefen, womit man die Würze in Gährung bringen will, eine Viertelſtunde vor dem Gebrauch durch einen Zuſatz von Waizenmehl, etwas Zucker, und etlichen Kannen Würze bey gelinder Wärme in Arbeit ſetzen ſolle. Und dieſes ſoll darum geſchehen, damit die ganze Maſſe der Würze durch die kalten Hefen nicht noch mehr abgekühlet, zugleich aber auch der Ausbruch der Gährung deſto ſicherer befördert werde. Daß man aber, zur Sommerszeit beſonders, keine ſäuerliche Hefen nehmen müſſe, bedarf wohl keiner Erinnerung. Kann man daher keine friſche ſüße Hefen aus großen Brauhäuſern haben, ſo muß man ſich getrocknete Hefen halten, deren Bereitung in dem Kapitel vom Backen iſt gelehret worden.

c) Der Zeitpunct, in welchem die Hefen mit der Würze vermiſchet werden müſſen, iſt bereits zuvor angegeben, und er muß ſo wohl in Acht genommen werden, daß man weder zu frühe noch zu ſpäte die Hefen zuſetze. Geſchieht dieſes bey noch allzu warmer Würze, ſo werden die Hefen, wie die Brauer zu ſagen pflegen, verbrennt. Da die Hefen theils verdorben und unwirkſam gemacht werden, theils eine allzu geſchwinde Gährung veranlaſſet werden kann, ſo werden die meiſten und beſten Geiſter ausgetrieben, daß hiervon ein ſchales Getränke entſtehen muß.

Werden die Hefen dagegen mit der zu kalt gewordenen Würze vermiſchet, ſo entſteht daraus eine ſehr langſame und unvollkommene Gährung. Der Geſchmack des Bieres wird ekelhaft ſüße.

Das Bier bleibt beſtändig trübe und ungeſund, indem es Blähungen und Schneiden im Leibe verurſachet.

Hätte man den rechten Zeitpunct das Bier zu ſtellen verſäumet, welches beſonders zur Nachtzeit geſchehen kann, daß die Zeit verſchlafen wird, ſo kann der Fehler noch verbeſſert werden, wenn ein proportionirlicher Theil des Bieres von neuem warm gemacht, und darauf wieder zu der ganzen Maſſe gethan wird. Man kann auch glühende Kieſelſteine in dem Biere ablöſchen, zu welchen Hülfsmitteln man auch vielmals zur Winterszeit greifen muß, wenn die Kälte in die Gahre geſchlagen und einen Stillſtand derſelben verurſachet hat.

Im Fall aber die Hefen, wenn es ihnen an der rechten Güte gemangelt gehabt, verſaget hätten, wenn ſie gleich in dem rechten Zeitpuncte mit der Würze vermiſchet worden, ſo muß man neue und beſſere ohne Verſäumung zuſetzen, und der Würze durch nur beſagte Hülfsmittel wieder die gehörige Wärme beybringen. Wenn im Hauſe große zinnerne Wärmflaſchen, in welchen ſiedendheißes Waſſer gegoſſen wird, vorhanden ſind, ſo ſind ſie ebenfalls ein ſehr geſchicktes Hülfsmittel, die Würze zu erwärmen, und hiemit die Gährung zu befördern.

F. Die Wartung und Erhaltung des Bieres.

Wenn in einer Haushaltung das Bier beym Hausbrauen von der Tonne getrunken werden ſollte, ſo würde es bald ſchal und abgeſchmackt werden, wenn eine Zeit hingienge, bevor das Bier geſchwinde genug abgetrunken würde. Um dieſes Schalwerden

des

des Getränkes nun zu verhindern, auch ſelbiges früher ſcharf zu haben, wird das ausgegohrne Bier auf kleinere Gefäße, dergleichen ſteinerne Flaſchen und gläſerne Bouteillen ſind, abgezogen. Man hat letztere lieber, und nur von einem Quarte, weil man die Klarheit des Getränkes von außen beurtheilen kann. Und wenn die Bouteillen nur von einem Quarte oder einer Kanne ſind, ſo liebet man den ſo geringen Inhalt derſelben deshalb, weil ſo weniges Getränke auf einmal ausgegoſſen, und bald ausgetrunken werden kann. Bouteillen oder Flaſchen, in welchen an die drey bis vier Quart und darüber hineingehen, laſſen das Bier leicht trübe oder matt werden, wenn das Getränke nicht auf einmal ausgegoſſen, und bald getrunken wird. Noch ſind die gläſernen Bouteillen deshalb den ſteinernen Flaſchen oder Krucken vorzuziehen, weil ſie gar leicht zu reinigen ſind, und von zurückgelaſſenen Reſten des Biers keinen übeln Geſchmack annehmen. Dagegen hält es ſehr ſchwer, die ſteinernen Flaſchen wieder herzuſtellen, wenn ſich Unreinigkeiten auf dem Boden angeſetzet haben. Da man nicht, wie bey den gläſernen Bouteillen, das Inwendige ſehen kann, ſo muß der Geruch entſcheiden. Und ſo lange eine Flaſche einen unreinen oder faulen Geruch hat, ſo lange iſt ſie unbrauchbar, und verdirbt alsbald das eingefüllte Getränke, daß deſſen Geruch und Geſchmack gleich ſchlecht werden muß.

a) Wenn man annimmt, daß für eine nicht große Haushaltung beym Hausbrauen jedesmal zwey Tonnen Bier gebrauet werden, ſo müßte man ſo viel Quartbouteillen halten, als Quarte oder Maaße in den zwo Tonnen vorhanden ſind. Dünkte es Jemanden zu viel, eine ſo große Anzahl von Bouteillen zu halten, ſo müßte man wenigſtens ſo viele haben, daß immer eine Tonne auf Bouteillen

teillen ſeyn kann. Soll nun eine Brandenburgiſche Tonne 120 Quarts oder Maaße enthalten, ſo hätte man nicht nur ſo viel Quartbouteillen nöthig, ſondern man müßte noch wohl an die dreyßig darüber, und alſo 150 Quartbouteillen haben. Denn, um immer abgezogenes Bier zu haben, ſo müßte man das Abziehen der zweyten Tonne Bier bereits denn vornehmen, wenn etwa noch dreyßig Bouteillen altes abgezogenes Bier vorräthig ſind. Das Bier ſchmecket nämlich nicht gleich in den erſten Tagen, da es abgezogen wird; es kann zu Zeiten an die acht Tage währen, bevor es auf den Bouteillen ſcharf und helle wird.

b) Die Bouteillen müſſen, wenn Bier aufgefüllet werden ſoll, wohl gereiniget ſeyn. Wenn Bier oder Neigen davon in den Bouteillen zurückbleiben, ſo werden ſie täglich des Abends ausgegoſſen, geſammelt, und entweder zum Biereſſig- oder zum Spülicht für die Schweine verwendet. Die Pfropfen oder Korkſtöpſel werden nicht wieder auf die Bouteillen geſtecket, ſondern in einem eigenen Behältniſſe trocken aufbewahret.

c) Um die gebrauchten Bouteillen gut zu verwahren, haben einige Häuſer ſo genannte Bouteillenbänke. Dieſes ſind hölzerne auf Füßen ſtehende Bänke, welche ſo mit großen durchgebohrten Löchern ververſehen ſind, daß die Bouteillen mit den Hälſen hineingeſetzet, und alſo umgekehret darinn zu ſtehen kommen. Der Mund unten, und der Fuß oben. Die ſteinernen Flaſchen ſollte man wenigſtens auch alle ſo, wenn ſie ausgeleeret und ausgeſpület worden, aufſtellen, weil ſie weit eher als das Glas Unreinigkeit anſitzen laſſen. Viele ſetzen ihre ausgeleerten offnen Bouteillen auf ein Repoſitorium an der Wand hin; es iſt mit ſo hohen

hen Leiſten verwahret, daß ſo leicht keine Bouteille herabgeſtoßen werden kann, im Falle etwa Katzen dazwiſchen ſpringen, und den Mäuſen nachfolgen ſollten.

d) Zum Reinigen der Bouteillen und der Flaſchen wird eine gute ſcharfe Lauge von Aſche erfordert, von welcher ein Theil laulicht hineingethan wird, und damit hin und her geſchwungen. Um aber alle etwanige Unreinigkeiten aus dem Grunde wegzunehmen, wird etwas grober Hagel, oder Schrotkörner von Bley, ſo viel etwa auf einen Schuß genommen wird, in die Bouteille nebſt der Lauge gethan, da denn durch das Hin- und Herſchwengen der Hagelkörner alle Unreinigkeiten abgeſcheuert werden. Weil es aber mit dem Ein- und Heraus thun der Hagelkörner etwas mühſam zugeht, und ſolche in der Folge leicht zerſtreuet werden, ſo iſt es noch beſſer, ſich ein eiſernes Kettlein, etwa anderthalb Ellen lang, zu halten, welches ſehr leicht in eine Bouteille eingelaſſen, und wieder ausgegoſſen wird. Die kleinen Schnaken des Kettleins reiben überall vermöge ihrer Schwere an die Wände der Bouteillen und Flaſchen, und man hat daran das währhafteſte Inſtrument, welches nach dem Gebrauche an ſeinem Orte hingehänget und aufbewahret wird.

e) Hat man ſteinerne Flaſchen, oder irdene Kruken, welche verwahrloſet worden, und übelriechen, ſo muß man ſie mit Waſſer füllen, und in dem Backofen auskochen laſſen. Man muß aber die ſteinernen Flaſchen nach und nach in mehrere Hitze bringen, daß ſie nicht ſpringen. Ein gleiches iſt nöthig, wenn das Auskochen nicht helfen will, und man die Flaſchen trocken, und ohne Waſſer, ausbrennen will. Faules Waſſer in der heißen

Jahreszeit iſt ſonſt auch gut, wenn es in die Flaſchen gethan, und eine Zeit lang darinn gelaſſen wird, um die Unreinigkeiten aufzulöſen. Man kann dieſes Verfahren ſo lange wiederholen, bis man ſeinen Zweck erreichet hat.

f) Wenn ganze Korkſtöpſel, oder Theile deſſelben, in einer Bouteille oder Flaſche ſtecken geblieben, ſo müſſen ſie nicht darinn gelaſſen werden, damit das neue Getränke nicht davon übelſchmeckend werde. Man zieht ſie aber mit einem ſtarken Bindfaden heraus, welcher gedoppelt genommen hineingeſtecket wird. Man beweget die Bouteille ſo lange, bis der Kork mit der Schleife des Bindfadens gefaſſet, und ſodann eiligſt herausgezogen werden kann. Dieſes muß aber erſt geſchehen, wenn der Kork nicht noch trocken, ſondern von der eingefüllten Flüſſigkeit feuchte und gequollen iſt. Der Bindfaden greift ſodann feſter an, und der naſſe Kork iſt nun ſchlüpfricht genug, um durch den Hals der Bouteille oder Flaſche, ohne Widerſtand oder Ausſpringen, hervorzugehen.

g) Die Korkſtöpſel, ſie mögen neu, oder alte und gebrauchte ſeyn, müſſen in reinem Waſſer ausgekochet werden. Dieſes machet ſie ſchlüpfricht, daß ſie ſich recht in den Mund der Bouteillen oder Flaſchen hineintreiben laſſen, und auf das allerfeſteſte anſchließen. Nicht feſte genug anſchließende Korkſtöpſel dienen dem Getränke gar nicht zum Vortheil. Es bleibt ſchal, und ſäuret leicht in der warmen Jahreszeit. Soll der Trunk in Flaſchen und Bouteillen recht wohl gerathen, ſo kann nicht eigen und feſte genug gepfropfet werden. Viele halten ſich daher eigene Klopfhämmer von Holz, um die Korkſtöpſel aufs tiefſte einzutreiben. Noch iſt zu gedenken, daß von alten

alten gebrauchten Korkſtöpſeln das erſte gekochte Waſſer ab- und neues aufgegoſſen werden müſſe. Dieſes dienet dazu, daß keine Säure aus den alten Stöpſeln in das neue Bier übergehen, und davon angeſtecket werden könne.

h) Das Abziehen des Bieres kann zu frühe und auch zu ſpäte geſchehen. Wird das Bier zu frühe abgezogen, ſo wird die unvollendete Gährung deſſelben zur Unzeit geſtöret. Zieht man aber das Bier allzuſpäte ab, und bringt gar keine Hefen mit in die Bouteillen oder Flaſchen; ſo erlangt man ein ſchaales und nicht dauerhaftes Getränke. Man muß die Unterhefen noch als eine Art von Quelle anſehen, welche der in den kleinern Gefäſſen obenaufſtehenden Flüßigkeit annoch manche kräftige Theile nach und nach einverleiben kann. Man weis es, daß die Unterhefen in den Bouteillen oder Flaſchen, auch in großen Gefäßen, ganz kraftlos befunden werden, wenn die Flüßigkeit lange darauf geſtanden hat. Sie ſind dagegen deſto kräftiger, je früher die Flüßigkeit davon abgezogen worden. Hat man bey dem angenommenen Muſter einer kleinen Brauerey von zwey Tonnen nur 150 Quartbouteillen oder Flaſchen, und muß die eine Tonne Bier noch unabgezogen ſtehen laſſen, ſo muß man ſie zuſpünden, wenn ſie etwa drey Theile ihres Aufſtoßens kann vollendet haben, und etwa der vierte Theil deſſelben kaum noch zurück ſeyn kann. Auf dieſe Weiſe wird die Gährung noch ganz langſam und heimlich unterhalten. Man kann auch wohl den Spund nicht ganz ſcharf anſchließen laſſen, damit noch etwas Jäſcht in dem Strahle eines Strohhalmes dicke heraustreiben könne. Offen darf man aber die Tonne nicht ganz laſſen, damit die Kraft des

Bieres nicht zu ſehr verdunſten möge. Man darf aber die zweyte Tonne in dem beſchriebenen Zuſtande, des Sommers wenigſtens, nicht viel länger denn acht Tage unabgezogen laſſen; wenn man nämlich ſie nicht ſcharf zugeſpündet hat. Der geringſte freye Beytritt der Luft kann bald die ſaure Gährung veranlaſſen.

i) Wenn man Bier auf Bouteillen oder Flaſchen zu der Zeit abgezogen hat, daß noch etwas Hefen mit unter das Bier gekommen, ſo wird es im Keller ſogar geſchehen, daß die Bouteillen oder Flaſchen davon zerſprenget werden. Dieſes geſchieht aber ſobald ſich die Temperatur ändert, und von den Graden der Kühle herab- und wieder zurückgeht. Denn es entſteht von den abnehmenden Graden der Kühle und den zunehmenden Graden der Wärme gleich eine Ausdehnung der Luft in den Gefäßen. In einigen kleinen Haushaltungen hat man den Gährbottich in dem Keller neben den mit Bier gefüllten Bouteillen oder Flaſchen. Von der warmen Würze entſteht aber auch viel Wärme in dem Keller, welche die gedachten Gefäße ſehr zum Platzen bringt. Könnte man mit dem Bottiche keine Aenderung aus Mangel eines andern Gelaſſes treffen, ſo ſollte man zur Zeit der Gährung einen großen, und im Fußboden durchlöcherten hölzernen, Kaſten an dem kühleſten Orte des Hauſes außer dem Keller haben, hierinn die Bouteillen oder Flaſchen ſchichtweiſe mit Sand bedecket einlegen, und des Tages ein paarmal friſches kaltes Brunnenwaſſer ſo langſam und mäßig aufgießen, daß der die Bouteillen umgebende Sand immer friſch und feuchte erhalten werde. Da der Boden des Kaſtens Löcher hat, ſo wird das Waſſer, wie bey

den

den Blumentöpfen gewöhnlich, nicht auf dem Boden können ſtehen bleiben, und eine faulende Eigenſchaft annehmen. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß der Kaſten auf Unterlagen ruhen müſſe, indem ſonſt das allmälige Austriefen des Waſſers verhindert würde. Will man ſich mehrere ganz kleine Kaſten ſolcher Art halten, welche leicht hin- und hergetragen werden können, ſo kann man ſie, wenn die Wärme des Kellers vergangen, wieder hineintragen. Sie ſind auch des Sommers dazu gut, wenn man eine Parthie Bier aus dem Keller auf einmal für einige Tage herausgeben, und keinen ohne ſein Beyſeyn hineinlaſſen will. Mit Weinbouteillen kann es eben ſo gehalten werden, und der Wein wird vielmals friſcher, als er in dem Keller geweſen, wenn der Sandkaſten mit recht kühlem Brunnen- oder Quellwaſſer angefeuchtet wird.

k) Will man Dauer- oder Lagerbier vor dem Verderben lange erhalten, ſo muß man die Wirkung der Sommerwärme und der Luft vom Biere abzuhalten ſuchen. Die Sommerwärme kann nur in tiefen Kellern abgehalten werden, daher an Orten, denen es daran mangelt, kein Lagerbier gebrauet wird. Da die Luft, wenn ſie den geringſten freyen Beytritt zum Biere haben kann, kein Bier lange dauren läßt, ſo muß der Spund mit gepichter Leinewand umwickelt, und ſodann recht feſte eingeſchlagen werden. Einige gießen noch wohl gar über den Spund geſchmolzenes Pech, wie man denn auch an vielen Orten ausgepichte Fäſſer hat, um das Lagerbier beſtens wider alles geringſte Eindringen der Luft zu verwahren. Will man aber gutes Lagerbier auf ſteinerne Flaſchen füllen, ſo verpfropfet und verpicht man

ſie

ſie auch wohl; und wenn man ſie an einem trockenen und ſchattichten Orte zwey bis drey Ellen tief eingraben will, ſo wird das Bier viele Jahre hindurch ſich erhalten, und durch die lange Dauer noch immer kräftiger werden.

Noch iſt zu gedenken, daß das auf Bouteillen oder ſteinerne Flaſchen abgezogene Lagerbier lange ſtehen müſſe, bevor es darauf einen guten und ſcharfen Geſchmack gewinnen kann. Dieſes geſchieht aber nur denn, wenn durch unterlaſſenes ſo genanntes Tränkemachen des Bieres keine Hefen unter dem abgezogenen Biere ſich mehr befinden. Uebrigens hält ſich das von der Tonne abgezapfte Lagerbier weit länger auf dem Gefäße bey einerley Geſchmacke, als das andre Bier, welches kein Lagerbier iſt.

G. Das Brauen des Lagerbieres.

Auch in Privathäuſern wird öfters Lagerbier, welches man auch wohl Märzbier heißt, weil es im Märzmonate gemeiniglich bereitet wird, wenn ſchon nicht für den ganzen Sommer daran einen Trunk zu haben, doch um der Veränderung willen, gebrauet. Dieſerhalb ſowohl als auch, weil manche Hausmütter großen Brauereyen vorſtehen müſſen, ſoll auch hievon einiger Unterricht gegeben werden, da das Lagerbier in einigen Stücken eine andere Behandlung als das ſüße Bier erfordert.

In Anſehung der Beſchaffenheit des Gerſtenmalzes iſt gar kein Unterſchied. In Anſehung der Menge des Malzes ſowohl als des Hopfens aber findet einer ſtatt. Denn je beſſer das Lagerbier dauren ſoll, deſto mehr pfleget man Malz, des Hopfens aber noch mehr, zu nehmen. Wenn ſtark gehopftes Bier ſchwach oder

dünne iſt, ſo hat es von der zu großen Bitterkeit des Hopfens überdem noch einen unerträglichen Geſchmack. Je reichlicher aber das Malz zugleich genommen wird, deſto mehr kann die Fettigkeit des Bieres die Bitterkeit des Hopfens dem Geſchmacke gefällig machen.

Wenn beym Hausbrauen zwey Tonnen Lagerbier gebrauet werden, und bis nach der Mitte des Sommers hin gut dauren ſollen, ſo wird es kaum genug ſeyn, wenn auf zwey Tonnen drittehalb Scheffel, oder 140 Pfund, Malz genommen werden. Man wird aber nicht zu viel thun, wenn man an die drey Scheffel Malz gar nehmen wollte. Nimmt man zum ſüßen Biere auf zwey Tonnen gemeiniglich nur einen halben Scheffel oder 3 Pfund Hopfen, ſo nimmt man zum Lagerbier hingegen noch einmal ſo viel Hopfen; alſo auf zwey Tonnen einen Scheffel oder 6 Pfund Hopfen.

Nach der bey Litt. C. Nr. 1. beſchriebenen großen Brauerey wird das Malz wie zum ſüßen Gerſtenbiere eingemöſchet, der Hopfen mit kaltem Waſſer in anderthalb Stunden bey öfterm Umrühren bis zur Hälfte eingekochet, von dem Möſche Würze abgezapft, zum Hopfen in die Pfanne geſchlagen, und zwar ſo viel, bis die Pfanne gegen den dritten Theil voll iſt. Mit dieſer Würze läßt man den Hopfen noch anderthalb Stunden kochen, der auf dem Boden der Pfanne mit einer Harke, um nicht anzubrennen, öfters umgerühret wird; ſodann wird die Pfanne mit Würze bis vier Queerfinger hoch angefüllet, hierauf aber meiſtens ſo verfahren, als es obbemeldte Beſchreibung beſaget. Uebrigens werden 64 Scheffel Malz in ſolcher Brauerey auf 48 Tonnen ſüßes, und auch Lagerbier genommen.

Bey der Gährung des Lagerbieres, oder der Stellung deſſelben mit Hefen oder der Bärme, hat es aber folgende, und von dem Stellen des ſüßen Bieres ganz

verſchie-

verſchiedene Bewandniß. Erſteres muß nicht nach dem Faſſen aus den Tonnen oder Fäſſern die Hefen ausſtoßen, ſondern in dem Gährungsbottiche alle Hefen unter ſich werfen, und darinn völlig abgähren, wozu an manchen Orten fünf, acht, ja zehn bis zwölf Tage darauf gehen, nachdem es die Beſchaffenheit der Luft und ihre Temperatur mit ſich bringen kann. Man läßt die Würze ſo weit kalt werden, bis faſt alle Wärme derſelben völlig verſchwunden iſt, bevor die Hefen hinzugethan werden dürfen, welche ſodann unter die Würze überall vertheilet und damit wohl zuſammengerühret werden.

Da das Lagerbier in den kalten Monaten vom Januar bis in den März hinein gebrauet wird, ſo decket man die mit Hefen geſtellte Würze in dem Bottiche nur ſo lange mit Bretern zu, bis ſich am Rande des Bottichs ein weißer Milchrand eines Strohhalms dicke ſehen läßt, auch auf der Mitte, oder über den ganzen Bottich, ganz kleine weiße Milchpünctchen ſich ſehen laſſen. Nun muß man an einem Orte zwey Breter abdecken, um beſtändig nach der Gährung ſehen zu können. Wenn ſie ſodann alle vier bis ſechs Stunden zunimmt, und ſich endlich der Bottich des andern Tages wie eine weiße Milch überzieht, ſo geht es recht gut damit. Iſt nun eben ſtilles und kein kaltes Wetter, ſo muß der Deckel völlig ab- und weggenommen werden, damit ſich das Bier nicht erwärme und zu ſtark gähre; (die Menge des Hopfens unter dieſem Biere machet es, daß es ſich gar ſchnell erwärmen kann;) in kaltem Wetter aber bleiben drey Viertel des Bottichs zugedecket.

Hiernächſt wird ſich der Bottich am dritten Tage über und über mit Puppen und weißgelblichten Kneppelchen nicht nur überziehen, ſondern auch einen vortrefflichen Geruch von ſich geben. Hat nun dieſes auch ſeine

ſeine Zeit gedauret, ſo werden die ſchönen Puppen und Kneppelchen ſich zuſammenziehen, und ſich ſo aufheben, daß mitten im Bottiche ein rechter Berg von bräunlichen Schaum und Heſen viele Zoll hoch ſich erhebet.

Wenn aber der Jäſcht- oder Heſenberg in der Mitte beginnt zu ſinken, ſo fängt auch der Heſenjäſcht an, am Rande des Bottichs abzutreten, und dann ſenket ſich nach und nach alles bisher von Schaum oder Jäſcht oben geweſene zu Boden, bis man in der Mitte des Bottichs das klare Bier ſehen kann. Hierauf bleibt es noch vier und zwanzig Stunden ſo ſtehen, wonächſt mit Abzapfen und in den Keller tragen angefangen, und jede Tonne voll gemacht wird.

Die erſten Tage pfleget das Bier in den Tonnen ſich noch etwas zu reinigen, und etwas weniges an Heſen oben auszuſtoßen, weswegen man immer fleißig nachfüllen und die Tonnen voll halten muß. Der Keller des Lagerbieres aber muß rein gehalten, auch die Tonnen, wo oben Heſen ausgelaufen und angebacken ſind, mit naſſen Lappen allezeit abgewiſchet werden, damit der Keller nicht mit einem ſo genannten dummlichten und ſauren Geſtanke eingenommen, und dem Biere mitgetheilet werde. Endlich iſt auch nicht aus der Acht zu laſſen. daß alle Tonnen und Fäſſer nicht auf der Erde oder dem Boden des Kellers, ſondern auf Lagern, ein bis zwey Fuß hoch über der Erde, auch nicht hart an der Mauer, ſondern in einem gewiſſen Abſtande, liegen müſſen, damit die Bände und Stäbe der Gefäße nicht von Fäulniß oder Schimmel und Schwamm ergriffen werden, und der Geſchmack des Bieres davon leiden könne.

H. Das Brauen des Weißbieres.

Das Weißbier wird ſonderlich in ſolchen Gegenden ſtark gebrauet, wo Waizen gebauet wird, welcher theils allein, meiſtens aber mit Gerſte, oder auch wohl mit Hafer, in gewiſſer Proportion vermenget wird. Da in einigen Gegenden auch der Dünkel zum Weißbierbrauen genommen wird, ſo nennt man daſelbſt dasjenige Bier, wozu nur allein Waizen gekommen iſt, ſchlechthin Waizenbier.

In unſern Gegenden wird meiſtens gleichviel Gerſten- und Waizenmalz genommen. Will man aber das Weißbier ſtärker und kräftiger haben, ſo werden zween Theile Waizenmalz, und ein Theil Gerſtenmalz genommen.

Die Art des Weißbierbrauens iſt verſchieden. Bevor ich diejenige, deren ich mich zu Zeiten beym Hausbrauen bediene, anzeige, will ich zwey Arten, wie ſie in großen Brauhäuſern üblich iſt, herſetzen.

1) Eine Art Weißbier zu brauen.

Das Gerſtenmalz ſowohl als das Waizenmalz, welches Luftmalz iſt, wird, ehe es zur Mühle kömmt, ein wenig angefeuchtet, damit es nicht in der Mühle allzu klein geſchroten werde.

Das geſchrotene Malz wird mit heißem Waſſer eingemöſchet, auf die Art, als ſolches mit dem Braunbiere geſchieht. Der Möſch wird in den Stellbottich gethan, heißes Waſſer zugegoſſen, wenn deſſen nicht bereits beym Einmöſchen genug dazu gekommen, und eine oder anderthalb Stunden darauf gelaſſen worden. Nach dem Abzapfen kochet man die Würze, ſchäumet ſie auch wohl ab, thut den wenigen mit Waſſer gekochten Hopfen hinzu, bringt die Würze in die Kühl- oder

oder Gährungsbottiche, und läßt ſie darinn ſo weit verkühlen, daß die Hefen zugeſetzet werden können. Gemeiniglich werden die Hefen erſt mit zuvor zurückgeſetzter und abgekühlter Würze vermiſchet, ehe ſie in den Bottich gethan werden. Einige ſetzen den Hopfen ſo zu, daß ſie die Würze beym Abziehen nur durch etwas Hopfen laufen laſſen. Auf ein paar Scheffel Malz nimmt man aber nur eine Mätze Hopfen, damit keine Bitterkeit unter dem Weißbiere verſpüret werde.

2) Brauart des Halberſtädtiſchen Breyhahns.

Der Halberſtädtiſche Breyhahn hat ſo vielen Beyfall in hieſigen Landen, daß er auch in großen Brauhäuſern nachgemachet wird, um ihn des Sommers recht gut und friſch auch da haben zu können, wo er des weiten Verführens halber in den heißen Sommertagen nicht anders als ſauer ankommen könnte. **Eckhart** hat uns eine ſehr genaue Beſchreibung davon gegeben, welche ich auch hier überſchreiben will, damit Hausmütter daran ein Regelmaas haben, wenn ſie in großen Brauhäuſern dieſe Art Bier nachmachen wollen, oder ihre Brauer darnach inſtruiren können. Gedachter Autor aber ſchreibt alſo.

Das Breyhahnenmalz iſt halb Gerſte, und halb Waizen, beydes aber Luftmalz. Weil der Waizen noch einmal ſo theuer, als Gerſte iſt, indem darinnen mehr als noch einmal ſo viel Kräfte als in der Gerſte ſtecken, gleichwohl der Breyhahn mit dem Biere in gleichem Preiſe verkaufet wird; ſo iſt zu wiſſen, daß wegen der ſo großen und vielen in dem Waizen befindlichen Kräfte, anſtatt ſonſt vier Pfannen Waſſer zu einem Brauen Bier kommen, zu einem Brauen Breyhahn fünf Pfannen Waſſer genommen werden müſſen,

und alſo von jedem Scheffel Breyhahnenmalze eine gute Tonne recht delicater Breyhahn gebrauet werden kann, welches denn den hohen Preis des Waizens in Anſehung der mehr fallenden Tonnen Breyhahn mildert.

a) Das Breyhahnmalz wird eben ſo als das Braunbiermalz gewurſt; (die Keimen werden durch Wurfen oder Wurfeln auf der Tenne abgeſondert) und zum Exempel, wenn 64 Tonnen Breyhahn gebrauet werden ſollen, hiezu 64 Scheffel Malz abgemeſſen, recht ſtark eingeſprengt, geſchroten, in das Brauhaus geliefert, und hierzu fünf Pfannen Waſſer, zwanzig Tonnen haltend, (dieſes iſt im Berliner Maaße zu verſtehen) dazu gebrauchet; ſo werden ungefähr ſiebenzig Tonnen Breyhahn aus dem Brauhauſe kommen. Da aber im Keller durch das viele Hefenausſtoßen, und zum Auffüllen viel aufgeht, nächſtdem von dem Volke (Geſinde) wegen des delicaten Geſchmacks beym Brauen viel geſoffen wird, auch in der herrſchaftlichen Haushaltung gar leicht eine oder zwey Tonnen verbrauchet werden, ſo kann man nach Abgang deſſen, von ſolchem Brauen von 64 Scheffel Malz, auch mehr nicht als 64 Tonnen Breyhahn wirklich verkaufen, worauf alſo ſcharf geſehen werden muß.

b) Früh um ein Uhr wird Feuer gemachet; gegen drey Uhr muß die erſte Pfanne kochen, und in den Möſchbottich geſchlagen werden. Die Pfanne wird ſogleich wieder gefüllet und untergefeuert, den Augenblick aber werden zehen Tonnen, das iſt eine halbe Pfanne voll kalt Waſſer in den Möſchbottich zu der erſten Pfanne ſiedenden Waſſers gerennet, damit es halb kalt werde, und damit wird den Augenblick alles Schrot ordentlich

einge-

eingemöſchet, indem Breyhahnenmalz im Anfange nicht heiß darf eingemöſchet werden, ſonſt wird es ein Mehlbrey. Wenn nun mit Fleiß alles wohl durchgearbeitet worden, ſo wird dieſer Möſch mit einer Harke oben fein gerade gezogen, unterdeſſen aber fein hurtig das Geſtelle in dem Stellbottiche gemachet.

Kochet nun die andere Pfanne Waſſer, ſo iſt es halb fünf Uhr, und wird ſelbige auch in den Möſchbottich geſchlagen, tüchtig durchgearbeitet und eingemöſchet, die Pfanne aber zum drittenmale gefüllet und untergefeuert. Wenn nun der Möſch ſo aus zwey Pfannen heißen und einer halben Pfanne kalten Waſſer beſteht, eine Stunde geſtanden, ſo wird ſolche juſt halb ſechs Uhr auf den Stellbottich geſchlagen, der Möſchbottich aber nebſt den Kühlfäſſern mit großem Fleiße ſauber ausgewaſchen. Um ſechs Uhr muß die dritte Pfanne kochen, und denn ſogleich auf das Giesbret in den Stellbottich geſchlagen werden. Nun wird etwas kalt Waſſer in die Pfanne geſchüttet, und wacker darinn umgeſpület, damit ſie nicht verbrenne.

c) Unter ſolcher Zeit aber wird der Zapfen vom Stellbottiche gezogen, das Trübe immer wieder in den Bottich geſchüttet, und mit Vorſicht der Zapfen wieder gezogen, bis das Gut (die Würze) recht hell und klar vom Bottiche folget. Denn wird immer eine länglicht runde Wanne nach der andern vom Stellbottiche abgelaſſen, die Pfanne damit gefüllet, und untergefeuert, auf den Stellbottich aber ſogleich annoch anderthalb Pfannen voll, das ſind dreyßig Tonnen, kalt Waſſer auf das Gußbret gerennet. Nun ſind fünf Pfannen Waſſer darinn, wie ſichs gehöret, nämlich drey

Pfannen voll ſiedendes und zwey Pfannen voll kaltes Waſſer.

Gegen acht Uhr wird die erſte Pfanne der ſo genannten Würze kochen, welche denn bey gelindem Feuer accurat bis neun Uhr kochen muß, da ſich denn zeigen wird, daß lauter zuſammengeronnene Grumpeln, als Erbſen, darinn werden zu ſehen ſeyn, welches die mehlichten Theile vom Malze ſind, und mittelſt des langen Kochens zuſammengerinnen, durch die Gährung aber hernach zu Hefen oder Bärme werden. Der Breyhahn aber muß ſodann ſo klar als ein Wein werden.

Wenn nun dieſe Würze auch zuckerſüße ſchmecket, und alſo die Quinteſſenz vom ganzen Malze iſt, eine Stunde aber gekochet hat, ſo wird ſie augenblicklich in die drey Kühlfäſſer und andere kleine reinliche Wannen ganz vorſichtig vertheilet, um bald kalt zu werden.

Die Pfanne wird immittelſt aus der länglicht runden Wanne wieder gefüllet, nämlich mit dem vom Stellbottiche Abgezapften; ſobald es aber eine Viertelſtunde gekochet, und man mit dem Kochen um halb eilf Uhr den Anfang gemachet gehabt, wird es in den rein gewaſchenen Möſchbottich geſchlagen, und die Pfanne ſogleich aus der ovalen Wanne vom Stellbottich wieder gefüllet. Halb zwey Uhr muß dieſe dritte Pfanne kochen, und ebenmäßig in den Möſchbottich geſchlagen, die Pfanne aber wieder aus der länglicht runden Wanne gefüllet werden.

Unterdeſſen aber werden zum Kofent funfzehn Tonnen kaltes Waſſer noch beſonders auf das Giesbret in den Stellbottich gerennet. Um vier Uhr wird die vierte und letzte Pfanne kochen, welche

welche denn auch in den Möſchbottich geſchlagen, und mittelſt öftern Umkrücken zur baldigen Abkühlung gebracht werden muß. Nun wird alles, was noch vom Stellbottiche klar ablaufen will, abgelaſſen, und in der Pfanne aufgekochet, welches recht guter Kofent iſt.

Immittelſt ſteht nun in den Kühlfäſſern und kleinen Wannen die Würze, nämlich die erſte Pfanne; dieſe muß wohl in Acht genommen werden, und darf durchaus keine Hefen bekommen. In dem großen Möſchbottiche ſtehen die drey andern Pfannen voll, welche ſo lange mittelſt öftern Umrührens abgekühlet werden, bis nur noch eine Milchwärme darinn geſpüret wird. Iſt es nun ſo weit, daß eine kleine Laulichkeit noch vorhanden, ſo werden auf ſolches Quantum ſechs Maas ächte, recht gute weiße Oberhefen, oder Bärme, ſo im Keller aus den Tonnen hervorgegohren, mit Macht hineingerühret, da denn in wenig Stunden eine ganz ſchneeweiße Milchgähre antreten, und nach und nach den ganzen Bottich überziehen wird. Es wird aber der Gährung nur noch ſo viel Zeit gelaſſen, bis ſich am Rande der weiße Kranz ablöſet. Alsdenn wird dieſer Breyhahn in den Keller geſchaffet, in die ſchon zurecht gelegten Tonnen gefüllet, und weil juſt zehn Eimer voll in eine Tonne gehen, mehr nicht als acht Eimer voll abgegohrner Breyhahn mit dem Eimer recht vorſichtiglich hinein gemeſſen, ſo daß alſo juſt noch zwey Eimer voll an jeder Tonne fehlen.

Wenn nun ſämtliche Tonnen mit acht Eimern voll verſehen, dann wird von der in den Kühlfäſſern ſtehenden einer Pfannen Würze, die keine Hefen bekommen, in jede Tonne zwey Eimer ge-

goſſen, und alſo damit alle Tonnen voll gemacht, nämlich acht und ſechszig bis ſiebenzig Tonnen.

Was nun annoch vor Würze von der erſten Pfanne übrig bleibt, wird im Keller in einer reinen Wanne aufbehalten, und damit nach und nach die Tonnen, wenn ſelbige durch die Gährung etwas Hefen ausgeſtoßen, immer wieder damit voll gemacht. Ich ſage, es muß die noch übrige Würze accurat bey dem Auf- und Nachfüllen ſo eingetheilet werden, daß in eine Tonne ſo viel kömmt als in die andere.

Iſt nun endlich keine Würze zum Auf- und Nachfüllen mehr übrig, ſondern alleſamt in die Tonnen vertheilet, ſo werden die Tonnen, da der Breyhahn noch immer etwas aufſtößt, und Hefen austreibt, nur mit friſchem Waſſer allezeit aufgefüllet und voll gehalten, welches dem Breyhahn ſehr dienlich iſt. Und wenn die Krüger oder Schenken alsdenn ſolchen Breyhahn Tonnenweiſe holen, und dagegen zwey Eimer Waſſer zugießen, hierauf aber den Breyhahn ab- und auf Bouteillen ziehen, und im Keller in den Sand ſetzen, ſo ergiebt ſich doch, daß, wenn man den Korkſtöpſel von ſolcher Bouteille öffnet, der Breyhahn bis an den Balken ſpritzet, und wenn ſolcher in einen fein reinen Becher oder in ein Glas gegoſſen wird, der Becher oder das Glas oben über die Hälfte wie Milch ausſieht, und den Trinkenden vor Delicateſſe in die Naſe kriebelt. Wer einen recht guten Breyhahn brauet, kann zehn bis zwanzig Meilen Debit nach ſich ziehen, und viermal mehr als mit dem Braunbierbrauen damit verdienen, weil guter Breyhahn brav Waſſer verträgt, welches bey dem Braunbiere nicht angeht. —

3) Die

3) Die Art, Weißbier oder Breyhahn beym Hausbrauen zu bereiten.

Aus vorhergehenden Beſchreibungen, wie Weißbier und beſonders der Breyhahn in großen Brauereyen bereitet wird, kann man die vornehmſten Handgriffe, die bey dieſer Art Bieren erforderlich ſind, erſehen, und beym Hausbrauen das Unentbehrliche derſelben ſich herausziehen.

Es darf aber beym Hausbrauen eben keine mehrere Weitläuftigkeit, als beym Braunbierbrauen ſtatt haben. Ich braue zu Zeiten des Sommers den Breyhahn ſo, daß der Möſch eben wie beym Braunbiere behandelt, ſolcher in den Stellbottich darauf gebracht, und recht ſtark gekochtes Waſſer aufgegoſſen werde, völlig nach der Methode, wie ich ſie beym Brauen des braunen Bieres in meinem Hauſe angegeben. Die abgezapfte Würze wird eben ſo wenig gekochet, nur wird ſie nach dem Verſchlagen in dem Gährungsbottiche in etwas weniger laulichtem und mehr wärmeren Zuſtande als das Braunbier geſtellet, um den eigentlich weinichten Geſchmack des Breyhahns herauszubringen; als welchen man ſo vorzüglich dabey zum Zweck hat. Der berühmte Duchſtein hat ſogar den weinſäuerlichen Geſchmack, welcher durch die Art zu ſtellen gleichfalls zuwege gebracht wird.

Da aber alle Weißbiere, des Sommers beſonders, weit weniger als die Braunbiere haltbar ſind, ſo habe ich einen eigenen kleinen Brauſtänder dazu, welcher nur drey Viertelſcheffel Malz nebſt einer Tonne Waſſer enthält. Dieſe drey Viertelſcheffel Malz ſind nun halb Gerſte, halb Waizen, und geben eine Tonne Breyhahn, welches Getränk recht ſtark für mir iſt, und ſogar noch einen Zuſatz von Waſſer verträgt, und denn doch noch ſehr gut ſchmecket. Man hat an die-

ſem Getränke in heißen Tagen vornehmlich ein gutes Labſal, wenn es mit geriebener Zitronſchale, auch Zitronſchnitten, zu Kalteſchalen gebrauchet wird.

Um aber Weißbier oder Breyhahn, wenn man dergleichen ſelbſt brauet, deſto länger gut zu erhalten, ſo muß es nothwendig auf Flaſchen oder Bouteillen gezogen werden. Dieſe müſſen aber, wie es auch beym Braunbiere nöthig iſt, wenn ſolches noch Hefen auf dem Boden abſetzen kann, nicht ganz voll gefüllet, ſondern noch ein Raum zwiſchen dem Biere und den Korkſtöpſeln, etwa eines Zolles weit und darüber gelaſſen werden, indem ſonſt die Korkſtöpſel entweder leicht von dem Biere herausgeſtoßen, oder die Gefäße ſelbſt geſprenget werden.

Da aber dergleichen Bier ſehr ſchäumet, wenn es von den großen Gefäßen auf kleinere gezogen wird, ſo muß man ſich die Mühe nicht verdrießen laſſen, die letztern beym Abziehen mehr als einmal zur Hand zu nehmen. Man ſetzet nämlich die Flaſchen oder Bouteillen, ohne die Korkſtöpſel aufzuſetzen, ſo lange bey Seite, bis ſich der vom Einfüllen entſtandene Schaum geſetzet, und nach und nach ſo viel Bier hineingefüllet werden kann, daß ſelbiges den zuvor angegebenen Abſtand in den kleinen Gefäßen halten könne.

Wenn aber das Weißbier in der warmen Jahreszeit bald umſchlagen oder gar lang werden kann, ſo muß man es in dem Keller gar ſehr für den freyen Beytritt der Luft in Acht nehmen. Dieſes geſchieht aber am beſten, wenn die Bouteillen eine halbe Queerhand hoch mit Sand bedecket werden, wie man ſolches auch mit dem auf Bouteillen gezogenen Braunbiere eben ſo zu machen pfleget. In der kalten Jahreszeit hingegen kann man die Flaſchen oder Bouteillen unbedecket vom Sande ganz ſicher ſtehen laſſen.

Einen

Einen ſehr angenehmen Geſchmack und Geruch verſchaffet man aber dem Weißbiere, wenn beym Abziehen auf kleinere Gefäße Zitronſchale zugeſetzet wird. Dieſe muß in recht feine länglichte Striemeln zerſchnitten, und davon in die Bouteillen oder Flaſchen gethan werden, wenn ſie nun zuletzt mit den Korkſtöpſeln vermacht werden ſollen, und kein Bier mehr hinzu gefüllet werden darf.

I. Die Behandlung des Bieres, welches außerhalb des Hauſes, Fäſſer- oder Tonnenweiſe, eingekaufet und eingeleget wird.

Auch in denjenigen Ländern, wo dem Mittelmanne das Hausbrauen frey ſteht, und auch von ihm ausgeübet wird, iſt es nichts ungewöhnliches, zu Zeiten fremdes Bier einzulegen, um eine Veränderung im Trunke zu haben. Ehe die ausländiſchen Weine Mode wurden, war es beſonders bey Gaſtmahlen ſehr gebräuchlich, an die zwey bis dreyerley Arten und wohl drüber von Bieren zu halten, damit ein jeder Gaſt ſich ſeinen Lieblingstrunk nicht nur auswählen, ſondern auch wohl zweyerley Biere nach einander trinken könnte.

Letzteres geſchahe ſo, daß man den Anfang des Trinkens bey oder nach der Mahlzeit mit einem leichten Biere, den Schluß aber mit einem ſtarken machte. Z. E. man fieng mit einem leichten Braunbiere an, und beſchloß mit dem März- oder Lagerbiere, welches einiger Orten, ſeiner Stärke halber, Doppelbier wie in Danzig u. ſ. f. oder Kupenbier, wie in Berlin u. ſ. f. genennt wird. Starke Biertrinker, die was vertragen konnten, machten wohl gar den Anfang mit den ſtarken Lagerbieren, den Schluß aber mit einem abkühlenden Weißbiere, nachdem ſie das dienliche für ihren Körper durch Proben darinn gefunden hatten.

Das von fremden Orten angefahrne Bier aber iſt entweder in ſüßes oder bitteres einzutheilen. Unter den ſüßen Bieren ſind ſowohl die Weißbiere als auch diejenigen Braunbiere zu verſtehen, welche nicht ſehr gehopfet ſind. Bittere Biere hingegen ſind alle Lager- oder ſo genannte Märzbiere. Die ſüßen Biere müſſen nun anders als die bittern beym Einlegen behandelt werden.

Bey den ſüßen einzulegenden Bieren muß man auf zwey Puncte ſehen, nämlich ob ſie noch ganz jung und auch nicht dünne oder ſchwach ſind.

Sind die einzulegenden Biere noch jung und dünne, und bedürfen noch der Gährung oder des Aufſtoßens, ſo läßt man ſie nach geöffnetem Spunde noch aufſtoßen. Iſt dieſes geſchehen, ſo muß man den Spund wieder aufſetzen, und die Tonne oder das Faß damit verſchließen. Hat man nun das Bier in dem verſchloſſenen Gefäße an die vier und zwanzig Stunden etwa ſo ruhig ſtehen laſſen, ſo erfolget das Abziehen deſſelben auf Bouteillen oder Flaſchen. Auf dieſe Weiſe wird man klares Bier in den kleinen Gefäßen erhalten, ſo wie es auf der andern Seite unklar bleibt, wenn man die Gährung durch das Verſchließen der Tonnen oder Fäſſer nicht in Ruhe gebracht hat. So lange aber mit dem Abziehen des Bieres auf kleinere Gefäße warten zu wollen, bis es in den geöffneten großen Gefäßen ſtille geworden, und ganz und gar ausgegohren hat, würde ein ſehr ſchales und mattes Getränke verurſachen, welches entweder bleibt wie es iſt, oder ſehr langſam ſich erholet, und nur mäßig ſcharf wird, hiebey aber doch auch zugleich weniger kräftig iſt.

Falls die einzulegenden gekauften jungen Biere von bekannter Stärke ſind, daß ſie einen Zuſatz von Waſſer vertragen, ſo machet man ſie wirklich wohl-

ſchme-

ſchmeckender, wenn man ſolchen Zuſatz von Waſſer nicht zurückläßt.

In der Mittelmark ſind einige große berühmte Brauereyen, in welchen das Bier ſo gut noch gebrauet wird, daß auf eine Tonne Bier ein guter Eimer Waſſer zugeſetzet werden kann. Eine Tonne Bier hält hier, wie ſchon mehrmals bemerket worden, 120 Quart, ein Eimer aber 12 Quart.

Wenn nun eine Tonne 10 Eimer enthält, ſo wird ein Eimer Bier herausgezapfet, und ein Eimer Waſſer hineingegoſſen. Mit dieſem zugegoſſenen Waſſer läßt man nun die Tonne aufſtoßen, und verfährt hierauf mit dem Abziehen auf kleinere Gefäße wie vorhin beſaget worden. Dieſer Zuſatz des einen Eimers Waſſer iſt aber nur von Braunbiere zu verſtehen, indem guter Breyhahn die Tonne an die zwey Eimer Waſſer recht wohl vertragen, und darauf doch gut und ſcharf ſchmecken muß.

Das abgezapfte Bier wird gemeiniglich auf eigends dazu gehaltene hölzerne Gefäße mit Verhältnißmäßigem Waſſer gefüllet, um gleichfalls darinn aufzuſtoßen, und darauf auf Bouteillen gezogen zu werden. Uebrigens muß man das Bier, oder die gute Renomme des Brauhauſes in ſo fern kennen, ob mit dem Zuſatze des Waſſers zu allen Zeiten eine zuverläßige Gleichheit gehalten werden könne. Denn es iſt verdrieslich, wenn das Bier eines Brauhauſes bald mehr bald weniger ſtark iſt. In ſolchem Falle hat man niemals Sicherheit, und kann ſich das Getränke durch den Zuſatz mit Waſſer ſo leicht verbeſſern als verſchlimmern.

Wenn aber vielfältigen Erfahrungen zu Folge, ungekochtes Waſſer das Bier eher ſauer werden läßt als gekochtes, ſo iſt auch bey dieſer Behandlung der einzulegenden Biere anzurathen, daß man in der hei-

ßen

ßen Jahreszeit das zuzuſetzende Waſſer zuvor kochen, hierauf aber völlig erkalten laſſe, um es ſodann mit dem Biere zu vereinigen.

Bey dieſer Gelegenheit iſt noch zu gedenken, daß einige fremde Biere ſich zuſammen vermiſchen laſſen, und ein beſſeres Getränke ſodann ausmachen, als ſie, jedes für ſich allein, vor der Vermiſchung waren. Das ſehr berühmte **Ruppiner** Bier in der **Mark Brandenburg** iſt eigentlich ein Gerſtenbier, welches an und für ſich ſelbſt ein gutes geſundes wohlſchmeckendes und ſehr nährendes, aber nur wenig gehopftes und nicht ſonderlich bitteres Bier iſt. Wenn es aber mit Weißbier vermiſchet wird, ſo entſteht ein weit lieblicheres Getränke daraus, als beyde Arten von Bier zuvor waren.

Dieſe Vermiſchung gedachter Biere geſchieht, wenn beyde noch jung ſind. Sie müſſen in ein Gefäß, in gewiſſem Verhältniſſe, zuſammen gegoſſen, unter einander gerühret, und in Gährung gebracht werden. Dieſes geſchieht gemeiniglich in einem großen Zober; man hat mir aber niemals das rechte Verhältniß beyder Biere in ihrer Zuſammenſetzung entdecken wollen. Daß die Vermiſchung gedachter Biere nach obbeſchriebener Art geſchehe, iſt richtig. Denn ich habe Bierſchenken, deren Ruppiner Bier immer das wohlſchmeckendſte war, auf der That im Keller betroffen. Dieſes durch eine Zuſammengährung vereinigte Bier iſt auch gar nicht ungeſund. Es bekömmt den Trinkenden aufs beſte. Sollte ich aber das Muthmaßliche in Anſehung des Verhältniſſes ſolcher Miſchung von mir geben müſſen, ſo glaube ich, daß das Weißbier wohl den dritten Theil beynahe zu dem Gerſtenbiere ausmachen dürfte.

Nachdem nun das Ruppiner Bier durch den Zuſatz des Weißbieres ſo gar ſehr verbeſſert wird, ſo iſt

kein Zweifel, daß nicht andere Biere auch durch ähnliche Vermiſchungen ſollten können verbeſſert, und dem Geſchmacke behaglicher gemacht werden. Man muß die Sache durch kleine Verſuche berichtigen.

Daß übrigens bittere Biere mit ſüßen Bieren ohne Gährung gleich beym Trinken können vermiſchet werden, und bey dieſer Miſchung nichts Undienliches an ſich haben, ſolches iſt eine noch mehr bekannte Sache. So iſt z. E. etwas ſehr bekanntes, daß Merſeburger, Zerbſter oder anderes bitteres Lagerbier, mit der Braunſchweigiſchen ſehr ſüßen ſo genannten Mumme, in gewiſſem Verhältniſſe, auf der Stelle gemiſchet, und ſofort getrunken werden.

Wenn Lagerbier eingeleget wird, ſo läßt man ſolches vermacht und ſtille die ganze Zeit hindurch liegen, bis es eben erſt angezapfet, und getrunken werden ſoll. Einige Tage vor dem Anzapfen werden die Fäſſer oder Tonnen geöffnet, ihnen ein Ferment zugeſetzet, und das Bier dadurch, wie man ſaget, **tränke**, das heißt **trinkbar** gemacht. Die meiſten Lagerbiere haben ohne dieſe Behandlung keinen rechten ſcharfen Geſchmack.

Das Ferment, womit man das Lagerbier trinkbar machet, iſt bey vielen Syrup und Roggenmehl. Kleine hievon gemachte Kügelchen werden in das geöffnete Gefäß geworfen, und hiemit ein Aufſtoßen verurſachet. Waizenmehl iſt aber doch, Mehl von Gerſtenmalze aber noch mehr vorzuziehen, weil das Roggenmehl das Getränke aufs Saure ziehen kann, wenn lange von dem Faſſe oder der Tonne getrunken werden ſoll.

Hat man das Lagerbier durch ein neues Ferment in Arbeit gebracht, und gewartet, bis es wieder zur Ruhe gekommen, welches nach Beſchaffenheit der Witterung in ein paar Tagen geſchehen ſeyn kann, ſo wird das Bier angezapfet und von der Tonne oder dem

Faſſe,

Faſſe, wie man ſpricht, weggetrunken, auch auf Flaſchen oder Bouteillen gezogen.

Wird das Bier vom Faſſe oder von der Tonne gezapfet und getrunken, ſo gehöret ein guter Keller dazu, wenn es bis auf die Neige gut bleiben ſoll. Am beſten thun diejenigen, denen es an einem ſo guten Keller fehlet, wenn ſie einen großen von Bretern zuſammengeſchlagenen viereckichten Kaſten ſich halten, welcher an den Seiten mittelſt eiſerner Krammern aus einander geleget werden kann. In einen ſolchen Kaſten wird die Tonne, oder das Faß, welche angezapfet und ſodann abgetrunken werden ſoll, hineingeſetzet, unten und oben, vorne und hinten an die zwey Fuß breit wenigſtens mit Sand beleget und ſodann gezapfet. Hierzu gehöret aber ein nach Proportion recht langer meſſingener Hahn, welcher mittelſt eines Einſchnitts in dem Kaſten an ſeinem Orte durch den Sand hindurch ins Faß hineingeht. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dieſer lange Hahn bereits ins Faß gekommen ſey, bevor daſſelbe überall mit Sand beleget worden. Man nimmt aber lieber trocknen als naſſen Sand zur gänzlichen Bedeckung der Gefäße in ſolchen Kaſten, damit ſelbige nicht faulend oder ſchimmelicht werden, und ſich hievon nicht ein übler Geſchmack bis in das Innere der Gefäße zum Biere hineinziehen möge.

Da aber auch hierinn in ſo weit geirret werden kann, wenn man denken wollte, daß ein ſo eingelegtes und mit Sand bedecktes angezapftes Faß den ganzen Sommer bis den Herbſt hinein ſich bey dem beſten Geſchmacke halten könne; ſo muß man hiebey den täglichen Abgang des Bieres von einem ſolchen Gefäße überſchlagen. Denn ich wollte keinem gut dafür ſeyn, daß ſein im Brachmonate angezapftes Bier im September nicht ſauer werden ſollte, falls nicht alle Tage, ſondern nur dann und wann davon gezapfet wird.

Bey

Bey mir hat Zerbſter Bier nur drey Monate im Sommer ſich gut gehalten, wenn ſo lange von einem großen angezapften Gefäße getrunken worden. Es iſt daher rathſamer, nur kleine Gefäße, etwa halbe Tonnen nach obbeſchriebener Weiſe einzulegen, wenn ſparſam davon gezapfet und getrunken werden ſoll, um die Gefäße deſto früher auszuleeren.

Wenn aber Flaſchen oder Bouteillen mit Lagerbier gefüllet werden ſollen, ſo muß man wiſſen, daß dieſes Bier länger als das ſüße Bier ſtehen müſſe, ehe es einen ſcharfen Geſchmack annimmt. Auch iſt man mit dem Lagerbier auf Bouteillen oder Flaſchen in Anſehung des Springens weit ſicherer als bey den ſüßen Bieren. Das Lagerbier kann Jahre lang in den Bouteillen ſeyn, ohne ſie zu zerſprengen, oder den Korkſtöpſel auszuſtoßen. Uebrigens kann man eben nicht ſagen, daß der Geſchmak des Lagerbieres durch einen Waſſerzuſatz ſollte verbeſſert werden. Einige thun es, und vermiſchen auch dieſes Bier mit Waſſer; und dieſes muß allererſt in dem Zeitpuncte geſchehen, wenn es vor dem Anſtecken mittelſt eines neuen Ferments zum Aufſtoßen gebracht wird. Die meiſten laſſen dieſes Bier wie es iſt, da es ihnen ein ſo genanntes Magenbier, zur Stärkung oder Erwärmung ſeyn ſoll. Und wie ſie alsdenn deſſen Stärke nicht ſchwächen, ſo mindern ſie auch die beſſere Dauer deſſelben hiemit gleichfalls nicht. Und meiner Meynung nach leben diejenigen ganz diätetiſch, welche ein dazu paſſendes leichtes oder dünnes Bier, oder wohl gar Waſſer trinken, und am Tage den Beſchluß ihres Trinkens mit einem oder dem andern Maaße ſtarken Lagerbieres machen. So erhalten ſie einen der Stärkung bedürftigen Magen in Ordnung, ohne Geld für Wein ausgeben zu dürfen, um damit ſchwachen Verdauungskräften aufzuhelfen.

K. Die

K. Die Bereitung der ſo genannten Kräuterbiere.

Wie man gewiſſe Kräuterweine bereitet und trinket, ſo hat man auch Kräuterbiere, welche in manchen Häuſern in Achtung ſtehen. Man nennt dieſe Biere auch gewürzte, und werden hiemit denen einfachen gemeinen Bieren entgegen geſetzet. Man nennt auch dieſe Biere medicinaliſche, indem ſie entweder von Aerzten wider gewiſſe Zufälle zu trinken verordnet, oder von Patienten ſelbſt erwählet werden. Sie waren ehedem mehr Mode, und ſind von dem Weine abgelöſet worden. Iſt man aber mehr ein ſo zu nennender Bier- als Weintrinker, und will ſich mit einem medicinaliſchen Getränke aufhelfen, ſo ſollte man in unſern Nordländern die Kräuterweine den Klimaten überlaſſen, wo man von keinem Biere weis, und nur allein Wein trinken; hingegen bey uns die Kräuterbiere wieder hervorſuchen, indem man von ihnen alles dasjenige erwarten kann, was ein Vegetabile in dem menſchlichen Körper ausrichten kann, deſſen Kräfte durch eine Infuſion ausgezogen worden. Es ſind aber die gewöhnlichſten Speceréyen zu Kräuterbieren folgende. Wermuth, Scordium, Dreyblatt oder Bieberklee, Hirſchzunge, Kardobenedicten, Kraut und Wurzel, Rosmarin, Salbey, Lavendel, Betonien, Ochſenzunge, Meliſſe, Iſop, Poley, Alantwurzel, Angelica, Entian, Wachholderbeeren und dergleichen. Man hat nun hiebey folgendes zu bemerken.

a) Einige Specereyen zu Kräuterbieren ſind ſehr hitzig, und können in Menge genommen ſogar Kopfſchmerzen verurſachen. Von der Art iſt der Wermuth beſonders, welchen man kalten Fiebern entgegen ſetzen will. Man geht mit dem Dreyblatt oder Bieberklee ſchon ſicherer, wenn man

zumal ein hitziges Geblůt hat, und man ſollte ſich bey Krâuterbieren der Vorſchrift oder des Rathes erfahrner Aerzte bedienen, und auf die Geſundheit nicht ſo als ein Marktſchreyer hineinpfuſchern.

b) Einige Specereyen ſind, zu Krâuterbieren gebraucht, gar nicht zum Wohlſchmack, z. E. Alant und dergleichen mehrere. Man muß daher nicht zu viel bereiten, weil ein Ekel oder Widerwille leicht machen kann, daß man es ſtehen und verderben lâßt. Geſunde můſſen aber kein Alltagsgetrânke aus ſtarken und hitzigen Infuſionen machen; ſie ſetzen ſich vôllig in die Gefahr, ihre Geſundheit dabey zu verlieren. Wie aber heutiges Tages diejenigen Recepte fůr die beſten gehalten werden, welche keine Menge und Mannichfaltigkeit der Species enthalten, ſo werden auch dieſes die beſten Krâuterbiere ſeyn, welche keinen Miſchmaſch von Specereyen, ſondern nur ein Simplex etwa, oder eine einzige Specerey in ſich haben.

c) Es ſind einige Specereyen, welche zum Wohlſchmack doch beym Biere wirklich dienlich ſind, z. E. Kardobenedicten, Meliſſe, Roßmarin, u. ſ. f. Die Meliſſe kann beſonders ſehr geſchwinde in den Trank mit ihrem angenehmen Geruche und Geſchmacke hineingeleitet werden, ohne ſie gleich andern Krâutern vor langer Zeit den Bieren einverleibet zu haben. Man darf nâmlich nur die Meliſſe in den Trank hineinlegen, ſo wird ihre Kraft nach ein paar Stunden ſchon ausgezogen, und mit dem Getrânke vermiſchet ſeyn. Sie ſchmecket aber beſſer unter dem Weißbiere als unter dem Braunbiere, ſo wie auf der andern Seite die meiſten Specereyen unter dem Braunbiere, und viele derſelben unter dem ſtarken oder Lagerbiere am beſten ſchmecken; wie ein ſtark gehopftes

Bier deſto beſſer ſchmecket, je mehr es reich an Kräften von vielem Malze iſt. Roßmarin aber unter dem Braunbiere ſcheint in Anſehung des Wohlſchmacks vor allen den Preis zu behalten.

d) Wenn man die Meliſſe ausnimmt, wiewohl ſie auch im gedörreten Zuſtande gut iſt, muß man keine friſche Kräuter oder Wurzeln zum Kräuterbiere nehmen, theils weil ſie dem Biere meiſtens eine unangenehme ekelhafte Farbe geben, theils auch leichtlich faulen, hiemit aber den Geſchmack des Kräuterbieres ganz unerträglich machen. Dieſerhalb muß man Kräuter und Wurzeln im getrockneten Zuſtande zu den Kräuterbieren gebrauchen.

e) Die Bereitung der **Kräuterbiere** kann entweder ſo geſchehen, daß man die getrockneten, klein gehackten, oder ganz gelaſſenen Specereyen in das noch gährende Bier leget, und ſie damit abgähren läßt; oder man hängt ſie nach der Gährung in leinenen Säckgen in die Tonne; hat das Bier den Kräutergeſchmack an ſich gezogen, ſo kann man ſie wieder herausnehmen. Auf dem erſten Wege werden wohl die Kräuter am meiſten ausgezogen.

f) Die allerkürzeſte Methode, Kräuterbier zu machen, iſt dieſe. Es werden die Kräuter, mit welchen man ſein Bier abwürzen will, klein geſtoßen, oder gehackt, in einem zugemachten Glaſe mit gutem Weine oder Branntweine übergoſſen, und wenn der Wein nach einigen Tagen die Kraft der Specereyen an ſich gezogen, werden letztere in einem Tuche wohl ausgedrückt, und der Kräuterſaft in einem wohlvermachten Glaſe aufbewahret. Will man davon Gebrauch machen, kann man von dem Extracte einige Tropfen oder einen

Löffel

Löffel voll, nachdem die Flüſſigkeiten ſtark oder ſchwach werden ſollen, ſowohl in Bier als in Wein thun, und darinn unter einander rühren. Auf dieſe Weiſe hat man die geſchwindeſte Kräuterbiere und auch Kräuterweine.

Unter die medicinaliſchen Biere iſt noch beſonders zu rechnen das ſo genannte und ſehr bekannte **Bottelbier**. Wenn das Bier in voller Gährung iſt, werden Zitronſchalen, Gewürznelken, Zimmt und Cardamom hinzugethan, die Flaſchen mit Kork verſtopfet und verpicht, ſodann aber an einem kalten Orte hingeſetzet. Wenn die Flaſchen geöffnet werden, ſo iſt das Bottelbier ganz Schaum. Da die Gährung durch die hinzugekommene Gewürze zwar gemäßiget, aber nicht ganz unterdrückt worden, ſo wird es nie ganz klar, ob es ſchon an Geiſt und Stärke das an der Luft gegohrne Bier wohl dreymal übertrifft. Es ſetzet daher das Bottelbier das Geblüt faſt mehr in Wallung als das ſtärkſte andre Kräuterbier, daher es nicht aus Wolluſt getrunken, und damit ſehr vorſichtig umgegangen werden ſollte.

Am unſchädlichſten unter allen gewürzten Bieren iſt wohl das in vielen Gegenden ſehr gangbare **Pichbier** zu halten, als welches in der That ein gewürztes Bier iſt. Man hat das **Auspichen** der Gefäße erfunden und beybehalten, weil das in ſolchen Gefäßen befindliche Bier gut dauret, da das Verpichen alles Eindringen der Luft völligſt abzuhalten vermögend iſt.

Daß aber das Pech in den Gefäßen das Bier würze, ſolches wird durch den Geſchmack und Geruch des Bieres völlig offenbar. Das Bier zieht je länger je mehr viele gummigtſalzige Theile aus dem Pech, und wird dadurch balſamiſcher. Und hiervon kömmt es, daß das Pech ſogar in den Fäſſern oder Tonnen Brüche und Löcher gewinnet.

Soll aber das Auspichen der Gefäße in Anſehung der Geſundheit nicht undienlich werden, ſo muß der Böttcher das Pech nicht gar verbrennen, und es in Kohlen verwandeln, auch den Rauch beym Verpichen wohl aus den Fäſſern heraus ziehen laſſen. Wenn dieſes letztere nicht geſchieht, ſo bekömmt das Bier einen ziemlich widrigen harzigten oder gar empyreumatiſchen Geſchmack.

L. Die Verbeſſerungsmittel mangelhafter Biere.

Wie man den Mängeln des Weins durch mancherley Künſte abzuhelfen ſuchet, ſo fehlet es auch nicht an verſchiedenen Mitteln, fehlerhafte Biere zu verbeſſern, welche Mittel theils mehr, theils weniger wirkſam und gut ſind.

Es wird aber hier nur von unſchuldigen Mitteln geredet. Denn diejenigen Mittel, mit welchen man das Bier ſtärker machet, ſind eine Art von Giftmiſchungen, welche von der Polizey entdecket und ſtark beſtrafet werden müſſen. Der Poſt oder Kienpoſt iſt eines der bekannteſten ſchädlichen Dinge, womit der boshafte Bierverfälſcher die Nerven der Trinkenden gar ſehr beſchädiget. Schwindelhaber oder Dolch, ingleichen Stockelkörner, ſind auch nicht unbekannt. Eines iſt unbekannter und thut noch mehr Dienſte in der Bierverfälſchung. Ich will es aber hier ungenannt laſſen, da es nicht an ſo böſen Menſchen fehlet, welche, wenn es mehr bekannt wird, alsbald davon Gebrauch zum Verderben ihrer Mitmenſchen machen können.

Man muß aber hiernächſt von den meiſten Verbeſſerungsmitteln der Biere wiſſen, daß ſie den Geiſt und die Stärke des Bieres gar ſehr niederſchlagen, und ſelbiges ſchwach machen. Man muß ſie in ſolchem

Falle

Falle wie einige Arzneymittel gelten laſſen, welche die Krankheit zwar nicht aus dem Grunde heilen, aber doch ihre Schmerzen und Heftigkeit mindern können. Es ſollen aber von den Verbeſſerungsmitteln mangelhafter Biere hier nur die vornehmſten und zum Theil bekannteſten angeführet, und zugleich beurtheilet werden.

1) Mittel, trübes Bier klar zu machen.

a) Nehmet eine Hand voll Salz, brennet es wohl über Kohlen auf einer eiſernen Schaufel, vermenget es mit einer Kanne Waſſer, und gießet ſolches in eine Tonne Bier, welche klar werden ſoll.

Einige wiederholen dieſes Mittel ſo lange, bis ſie glauben ihren Zweck erreichet zu habeu. Allein man erreichet ſelten ſeine Abſicht, wenn die erſte beſtimmte Portion nicht hilft. Und das Bier mit zu vielem Salze zu ſchwängern, machet es zu einem zu ſehr trocknenden und nicht dienlichen Getränke.

Eher erreichet man doch ſeinen Zweck bey dem Gebrauche dieſes Mittels, wenn man es, falls es das erſtemal nicht hat klar werden wollen, und das Salz eine Nacht hindurch in dem Biere ruhig gelaſſen worden, auf eine neue Tonne abzieht, und wenn man ſich die Mühe nicht verdrießen laſſen will, ſolches zum zweytenmale noch thut. Wenn aber einige zu dem Salze noch geſtoßene Kreide hinzuthun, um das Bier deſto gewiſſer aufzuklären, ſo ſchwächen ſie die Kraft deſſelben, und machen, daß es im Geſchmack keine rechte Schärfe beweiſen kann. Aſche von Lindenholz, welche durch ein Sieb geläutert worden, thut neben dem Salze beſſere Dienſte, ob ſie ſchon auch, wiewohl in geringerem Maaße als die

Kreide, das Bier ſchwächet, und den ſcharfen Geſchmack deſſelben etwas weniger verhindert.

b) Wenn das Bier in der Tonne ſo eben aufgehöret hat zu gähren, und man beſorget, daß es nicht klar werden könne, ſo gießen einige ein paar Maas Branntwein hinzu, und veranlaſſen eine neue Gährung, damit das Bier ſich hiedurch mehr abklären, und die Hefen auf dem Boden des Gefäßes abſetzen könne.

Da der Branntwein in keiner geringen Doſis zugeſetzet werden darf, ſo ſchmecket er nicht nur vor in dem Biere, ſondern machet auch, daß es geſchwinder in den Kopf geht, und ihn berauſchet. Hätte aber der Branntwein an ſich ſelbſt einen unreinen Geſchmack, ſo theilet er ihn dem Biere ſo ſehr mit, daß ſolches noch ſchlechter ſchmeckt, als wenn es trübe geblieben wäre.

c) Auf eine Tonne Bier, nachdem dieſes gegohren hat, wird eine Hand voll geraſpelt Hirſchhorn in zwey Kannen Bier aufgekocht, und ſo warm zuſammen in die Tonne Bier gegoſſen. Hat es nun eine Nacht hindurch ruhig gelegen, ſo muß es gleich auf Bouteillen abgezogen werden.

Wenn dieſes Mittel allemal anſchlüge, ſo wäre es unſtreitig unter allen übrigen das allerbeſte, ob es ſchon das Bier weniger haltbar als einige andre machet.

d) Wenn das Trübe des Bieres aus ſchlecht bereitetem Malze herrühret, ſo pfleget man es mit zerſchlagenem Eyweiß, oder mit Hauſenblaſe zu klären. Letztere iſt am beſten, ſie wird in einer Quantität Bier aufgelöſet, die Solution aber unter das andre Bier geſchüttet, und damit wohl vermiſchet, worauf die Hauſenblaſe ſich mit den trübmachenden erdigten Theilen nach und nach zu

Boden

Boden ſetzet, wo ſie nach ausgeleertem Gefäße als ein dicklicher angelegter Leim befunden.

Die Hauſenblaſe iſt der Geſundheit im geringſten nicht nachtheilig, allein ſie ſchwächet, wie alle dergleichen Mittel, das helle gemachte Bier, welche nicht nur daſſelbe weniger nahrhaft, ſondern auch zugleich weniger dauerhaſt machen; weil alle ſolche Mittel zu gleicher Zeit einen Theil des Malzextractes präcipitiren.

c) Es wird öfters die Frage aufgeworfen, wie dickes Bier klar zu machen ſey? Beſſer iſt es allemal, daß dieſe Frage gar nicht nöthig ſey. Man darf nur das Brauweſen nach Grundſätzen verſtehen, und nach ſolchen betreiben, ſo wird man keinen Mangel an klarem und zugleich geſundem Biere haben. Daß aber entweder beſtändig, oder aber zu Zeiten klares, zu Zeiten aber dickes Bier an dieſem oder jenem Orte gefunden wird, ſolches hat allemal einen oder mehrere Fehler beym Brauweſen zum Grunde, welche man aber glücklich vermeiden wird, wenn man eine gründliche Theorie von allen zur Brauerey gehörigen Stücken gut gefaſſet hat. Es iſt wahr, eine blos empyriſch getriebene Brauerey giebt an vielen Orten das allerbeſte Bier, wenn man bey dem einmal ausgefundenen Syſtem genau verbleibt. Man weis aber doch nicht immer den rechten Grund des Verfahrens anzugeben, weshalb man unverſehens dabey doch Fehler machen kann; ohne ihren Urſprung eigentlich zu wiſſen. So hilft auch eine gute Theorie dazu, daß man nicht blos an ſeinem eigenen Orte, ſondern auch überall, wo man hinkömmt, gutes Bier brauen kann. Man läßt zuweilen mit großen Koſten Brauer aus der Ferne kommen, um beſſeres Bier zu brauen.

brauen. Man trifft es aber nicht mit ihnen, wenn örtliche Umſtände von der Heimath des Brauers zu ſehr abweichen. Trifft man aber von ſolchen Brauern Genies, die ſich ſelbſt eine gute Theorie denken können, ſo ſind ſie überall zu Hauſe. So hat man z. E. in Berlin und andern Orten Schwediſche Brauer, welche daſelbſt das Schwediſche Bier eben ſo gut brauen, als es in ihrem Vaterlande geſchieht. Die Stadt Halle iſt hievon auch ein Beweis. Das daſige Stadtbier iſt von jeher eines der ſchlechteſten geweſen, und man giebt gemeiniglich die Schuld davon dem ſchlechten Waſſer. Allein eine dahin gekommene Pfälzer Colonie hat es doch unternommen, ein mehr geſundes und recht wohlſchmeckendes braunes Bier zu brauen, welches unter dem Namen des Mannheimer Bieres nicht wenig Ruhm erlanget hat. Ich werde aber von dieſer Sache unten noch einmal zu reden haben.

2) Mittel wider das Schalwerden des Bieres.

Wenn aus gutem Malze wohlgebrauetes Bier zur Sommerszeit in dem Gährungsbottiche zur Gährung angeſtellet wird, und es iſt eine Gewitterluft oder ein Gewitter ſelbſt vorhanden, ſo geſchieht es leicht, daß das in der Gährung begriffene Bier davon ſchal, und auch zugleich zum baldigen Sauerwerden eingeleitet wird. Man ſichert ſich hiewider durch folgende Verwahrungsmittel.

a) Wenn Gewitterluft verſpüret wird, ſo werden die Gährungsbottiche mit einem leinenen Laaken genau überdecket, welches zuvor in Lauge eingeweichet, und wieder leicht ausgewunden worden.

Bey dieſer Bedeckung mit ſolchen in Lauge geweichten Laaken muß man ſich vorſehen, daß ſie

nicht

nicht in den Bottich von den Ausdämpfungen des Bieres zu ſchwer gemachet, und in das Bier hineingezogen werden. Dieſes zu verhindern bindet man die genugſam überhangenden Laaken mit einem ſo genannten Sackbande, oder recht dicken Bindfaden, ringsherum um den Bottich an, und lieber ſo, daß die Laaken nicht ſonderlich ſtraff angezogen seyn, ſondern in der Mitte eine kleine Senkung haben.

b) Andere nehmen bey ſchwüler Gewitterluft ſilberne Löffel, welche recht rein und trocken ſeyn müſſen, und legen ſie in das Gährungsgefäße ſo, daß immer die Löffel durch den ganzen Bottich zerſtreuet, und ungefähr alle zwey Fuß weit von einander ein Löffel zu liegen komme.

Es iſt gut, wenn beyde Mittel, das Bedecken mit dem in Lauge geweichten Laaken und das Einlegen der ſilbernen Löffel in das gährende Bier, zugleich angewendet werden. Einige legen anderes Metall, als Kupfer und Zinn in das Bier. Da aber Kupfer und mit Bley vermiſchtes Zinn in dem gährenden Biere, in Anſehung der Geſundheit ſehr verdächtige Metalle ſind, ſo erwählet man lieber ſilberne kleine Geſchirre, dergleichen die Eßlöffel ſind. Auch iſt es ſehr wohlgethan, wenn man das über den Bottich befeſtigte Laaken mit grünen ganz friſch abgeſchnittenen Brenneſſeln von der größern Art reichlich überſtreuet.

Hat man aber zur Zeit vorhandener Gewitterluft junges Bier in Fäſſern oder Tonnen ſtehen, welches darinn noch vollends abgähren ſoll, und dieſerhalb noch nicht zugeſpundet werden darf, um die Arbeit des Bieres nicht zu unterbrechen, ſo ſetzet man einen blechernen Durchſchlag auf das offene Spundloch ſo, daß der Boden des Durch-

ſchlages zu oberſt ſtehe, und alſo eine Höhlung zwiſchen denſelben und dem Spundloche ſey, in welche die Puppen oder der Jäſcht des noch arbeitenden Bieres frey und ungehindert aufſteigen. Der umgeſtürzte Durchſchlag aber wird ganz dicke mit Brennneſſeln beleget, und die ausſtoßenden Hefen können an beyden Seiten des Gefäßes noch ungehindert ablaufen, wenn gleich ein Kranz von Neſſeln auch unten am Rande des Durchſchlages angebracht worden, um einen allzu offenen Zutritt der Luft auch hier zu verhindern.

3) Mittel wider die Säure des Biers.

Vielmals kann es, in der heißen Jahreszeit vornehmlich, nicht verhindert werden, daß das Bier nicht ſäuerlich oder völlig ſauer werden ſollte. Man hat daher Mittel, theils dem Sauerwerden zuvorzukommen, theils die gegenwärtige Säure zu vermindern oder zu vertreiben. Wie dem Sauerwerden des Bieres aber zuvorgekommen werden müſſe, iſt zum Theil ſchon vorhin in der Theorie des Bierbrauens geſaget worden, welches daher vorausgeſetzet und als das Gewiſſeſte in der Abwendung der Säure des Biers angeſehen werden muß. Hier wird man aber noch einige Mittel anzeigen, deren man ſich bedienet, das in Fäſſern oder Tonnen ſtehende Bier, theils vor dem Anzapfen, theils währenden Zapfens und allmäligen Abtrinkens von den größern Gefäßen, wider die Säure zu verwahren.

a) Man nimmt auf ein Faß Bier für drey Pfennige Hirſchzungenkraut, (Aſplenium ſcalopendrium L.) Cardobenedictenkraut eben ſo viel, ein friſches Ey, eine Mätze Hopfen, eine Handvoll reines Stroh, einer Spannen lang zerſchnitten, wirft es alles mit einander oben zum Spundloch hinein,

hinein, machet den Spund zu, ſetzet das Faß auf den Boden, und zapfet von dem Faſſe ſo dann ſo lange, als ſich Bier darinn befindet. Andre thun auch wohl die trocknen Blätter vom Beyfuß und eben ſo viel Wermuth zugleich hinzu.

Bey dieſer Art das Bier zu zapfen und es allmälig abzutrinken, bedarf es eben gar nicht aller der genannten Kräuter, welche man bey obbemeldter Stellung des Gefäßes hineinſchüttet, und das Bier, wenn zuviel davon hinein kömmt, leicht zu einer Art von Kräuterbiere machen können.

Der Hopfen kann eigentlich hier alles allein ausrichten, als welcher bey dem auf dem Boden ſtehenden Gefäße eine Decke auf die Oberfläche des Bieres ausmachet, und den Eindruck der Luft ins Bier währenden Zapfens zurückhält, dieſerhalb darf man nur die vorhin angegebene Portion des Hopfens verdoppeln.

Wenn das Bier ſonſt, vornehmlich das Lagerbier, Malz- und Hopfenreich genung gebrauet worden, ſo kömmt es nur, wenn es vom Zapfen und nicht von Bouteillen getrunken werden ſoll, darauf an, daß das angeſtochene oder angezapfte Bier am Spundloche wohl vermachet ſey. Denn wenn das Spund nicht recht anſchließt, ſo wird beſonders bey jedesmaligem Zapfen eine Art von Zugluft ins Faß veranlaſſet, welche das Bier bald ſauer machen muß. Es iſt aber ſchon oben geſaget worden, daß man durch Verpichen des Spundloches ſolchen Zufall abwende. Wenn aber das Verpichen manchen zu weitläuftig bedünket, ſo ſtreuen ſie nur Salz neben dem Spunde herum, und beſchlagen es ſodann mit weichgemachtem Thon oder Lehm, wodurch aller Zutritt

der

der Luft mittelſt des Spundloches eben ſo gut ab⸗ gehalten wird.

Man hat das Sauerwerden des Bieres auch hiermit noch abzuwenden, daß keine ſäurende, die Kellerluft einnehmende, Dinge in dem Keller ge⸗ halten werden. So iſt es z. E. längſt bemerket worden, daß ſo gar Roſen, wenn ſie in dem Kel⸗ ler neben dem Biere ſind, nicht nur die Luft mit einer Säure erfüllen, ſondern ſolche ſo gar dem Biere leicht mittheilen können.

b) Sauer gewordenes Bier pflegen die Brauer ſo zu beſſern. Sie nehmen auf einen jeden Eimer Bier ein Pfund Kreide und zwey Hände voll Salz, ſtoßen und vermiſchen beydes durcheinan⸗ der, laſſen es in einer Pfanne zuſammen wohl heiß werden, gießen reines Brunnenwaſſer dazu, rühren die Maſſe untereinander, ſchütten ſie in das Faß zu dem ſauren Biere, rühren hierauf al⸗ les mit einem Stecken unter einander, ſchlagen den Spund zu, laſſen das Bier ſo dann einen und den andern Tag liegen, daß es ſich wieder aufklären könne. Andre nehmen auch wohl Sal⸗ peter etwa fünf bis ſechs Loth aufs Faß, hängen ſolchen in einem leinen Tüchlein durch das Spund⸗ loch hinein. Noch andre aber nehmen Pottaſche, löſen ſie auf in Bier, und gießen die Solution ins Faß hinein, worauf ſie mit einem Stecken unter das ſaure Bier zuſammengerühret wird.

Es iſt gar nicht zu läugnen, daß Pottaſche, Kreide und andere alkaliſche Dinge das ſaure Bier nicht verändern, oder die Säure des Bie⸗ res nicht dämpfen ſollten. Allein man hat doch an ſolchem Biere einen ſtumpfen, matten und ſehr abſchmeckenden Trank; dieſer Abſchmack des Bie⸗ res wird allemal die Künſteley verrathen müſſen, und

und die alkaliſchen Dinge ſind der Geſundheit ſchädlich.

Beſſer wird hingegen mit ſauer gewordenem Biere verfahren, wenn man es in eine neue Gährung verſetzet. Bey ſaurem Biere aber wird ein mit ſehr wirkſamen Theilen verſehenes Gährungsmittel erfordert, wenn es Kraft genug beweiſen ſoll. Nicht weniger muß auch Wärme dazu kommen, wenn die neue Gährung erfolgen ſoll.

Ein kräftiges Gährungsmittel zum ſauren Biere iſt aber Waizenmehl, welches mit etwas Branntwein, klein geſtoßenem Ingwer und Pfeſfer vermiſchet wird. Es wird ein Theil des ſauren Bieres heiß gemachet, unter das andre gefüllet, hierauf aber das neue Gährungsmittel hinzugethan. Hierauf muß das Bier auf andre Fäſſer oder Tonnen gefüllet werden, indem das Holz der alten Fäſſer einmal voller Säure iſt, welche das verbeſſerte Bier ſofort wieder anſtecken und verſäuren würde. Um eben dieſer Urſache willen muß man auch die neue Gährung des Bieres nicht in den alten Gefäßen veranſtalten. Es wird abgezapfet, und in Zobern oder Bottichen geſtellet.

Noch iſt hiebey zu gedenken, daß das ſaure Bier, wenn es durch eine neue Gährung verbeſſert werden ſoll, vielmals auch kahnicht iſt. In dieſem Falle nun muß es mit dem Kahne nicht geſtellet, ſondern zuvor durch ein Haartuch gelaſſen werden, damit der Kahn zurückbleibe. Geſchähe dieſes nicht, ſo würde die neue Gährung nicht lange helfen.

Wäre aber der Kahn im Biere, ohne daß es merklich ſauer geworden, dergeſtalt, daß man eine neue Umgährung nicht nöthig fände, ſo muß doch

doch ſolches filtrirtes und vom Kahne befreyetes Bier nicht wieder in ſein altes Faß kommen, ſondern in ein neues reines Faß gefüllet werden, welches zuvor mit einem Einſchlag, wie man ihn zu den Weinfäſſern braucht, iſt beräuchert worden. Wenn aber einige dem kahnicht gewordenen Biere damit zu helfen gedenken, daß ſie einen Büſchel von tauben oder nicht brennenden Neſſeln, oder ſtatt der Neſſeln Odermennig ins Faß hängen, ſo hat man davon nur einige Wirkung zu erwarten, wenn der Kahn noch nicht zu ſehr überhand genommen, und noch in ſeinem Anfange erſt ſich befindet.

4) Mittel, wenn das Bier nach dem Faſſe ſchmecket.

Wenn beym Hausbrauen das Bier nach dem Faſſe ſchmecket, ſo iſt ſolches ein der Hausmutter unverzeihlicher Fehler, und zeiget an, daß ſie entweder keine Reinlichkeitsliebe beſitze, oder daß ſie eine Sorgloſe ſey, welche ſich zu ſehr auf ihr Geſinde verläßt, oder ſolches nicht überſieht und in Ordnung hält. Der Hausvater iſt zu beklagen, der in der Nothwendigkeit iſt, ſich mit einem unrein ſchmeckenden Tranke zu quälen.

Es kann aber doch auch bey angekauftem und eingelegtem Biere geſchehen, daß man auch aus guten und berühmten Brauhäuſern ein oder das andre Gefäß erhalte, welches unter der großen Menge derſelben überſehen, und unrein gelaſſen worden, weshalb das Bier nach dem Faſſe ſchmecken muß. Man hat auch Mittel, ſolchen Geſchmack zu ändern.

a) Man nimmt Lindenlaub, Nußlaub, Beyfuß, eines ſo viel als des andern, Bertram, Wermuth,

muth, Tauſendgüldenkraut, jedes halb ſo viel als des andern, thut es in das Bier, und ändert damit den böſen Geſchmack.

So gewiß dieſe genannten Speccereyen den Geſchmack des Bieres ändern, ſo ſehr verwandeln ſie doch das Bier in ein völliges Kräuterbier, und man thut beſſer, wenn man verſuchet, das übelſchmeckende Bier mit Wachholderbeeren und Hopfen zu verbeſſern. Zu dieſem Zwecke kochet man ſelbige gut in Waſſer, vermiſchet ſie mit reinem guten Biere, und gießt dieſe Mixtur in das zu verbeſſernde Bier.

b) Muskatennüſſe auch Blumen, Zittwer und Gewürznägelein werden jedes gleich viel, und nach der Größe des Faſſes, ganz klein zerſchnitten, und in einem Beutel von Leinwand ins Bier gehangen.

Dieſes iſt gar kein wohlfeiles Verbeſſerungsmittel, und es gehöret viel Specerey dazu, wenn ein großes Gefäß verbeſſert werden ſoll. Ueberdem entſteht daraus ein zu ſehr gewürztes Bier, wobey die Frage übrig bleibt: ob das Bier der Koſten werth war, wenn zumal doch ein übler Geſchmack hervorſtechen ſollte.

c) Nehmet ein Gerſtenbrod, welches erſt aus dem Ofen gekommen, brechet es von einander, leget es auf den Spund, und wiederholet ſolches ſo oft, bis der böſe Geſchmack vergangen. Man nimmt auch wohl heiße Semmeln aus dem Backofen, hängt ſie in das ſtinkende Bier, wiederholet ſolches an die zwey bis vier Tage, bis es hilft.

Dieſe Mittel ſind von der guten Beſchaffenheit, daß ſie den natürlichen Biergeſchmack nicht wegnehmen, wie ſolches von den vorgedachten aromatiſchen Dingen geſchieht.

Wenn

Wenn aber doch der Grund des üblen Geſchmackes im Faſſe iſt, ſo kanns umſonſt ſeyn, wenn man den reinlichen Geſchmack wieder hergeſtellet hat. Er kann leicht aus dem Holze des Gefäßes aufs neue in die Flüſſigkeiten hinübergehen. Dieſerhalb iſt es am gerathenſten, wenn man das Bier ohne Zeitverluſt auf reine Fäſſer abzieht. Dieſes iſt auch allemal anzurathen, wenn man mit Specereyen an dem nach dem Faſſe ſchmeckenden Biere künſteln will, daß man es erſt zuvor auf andere reine Gefäße abgezogen habe, und ſodann erſt von gutem Gewürze, dergleichen ich Lorbeerblätter und Roßmarin am liebſten anrathen wollte, hineinthut. Wie man denn auch das Bier, welches zu ſehr nach dem Peche ſchmecket, wenn nämlich das Pech bey der Pichung der Fäſſer allzu hart und verbrannt wird, mit Lorbeerblättern verbeſſern, und den Pechgeſchmack vertreiben kann; vornehmlich wenn noch Anis dazu mit genommen wird.

Man hat es aber vorhin der Hausmutter als einen unverzeihlichen Fehler angerechnet, wenn ſie unreines Gefäße, ſowohl beym Hausbrauen, als auch wenn ſie einer großen Brauerey vorſtehen muß, mit Bier anfüllen läßt. Geſetzt im letztern Falle, daß ein oder mehrere Oerter das Bier aus ihrem Brauhauſe zu nehmen gezwungen ſind, ſo handelt ſie doch ihren Vortheilen zuwider, wenn ſie nicht ihr Bier im allerbeſten Geſchmacke ausbringen läßt. Uebel und nach den Fäſſern ſchmeckendes Bier hat in der ganzen Nachbarſchaft einen übeln Namen, und wird von ſelbiger verachtet und gar nicht geſuchet. Will man aber ſeine Einnahme aus der Brauerey vergrößern, ſo muß man es in Achtung bey den Nachbaren zu bringen und darinn zu erhalten ſuchen, um den Debit immer größer zu machen. Und wenn dieſes klug gehandelt iſt, ſo muß man bey großen Brauereyen gutes, ge-

ſundes und reinſchmeckendes Bier halten. In Anſehung der beyden letzten Puncte kann nun, nächſt der guten Verfahrungsart beym Brauen ſelbſt, nicht genug auf die Reinlichkeit aller Braugeräthe gehalten werden. Denn man muß nicht denken, daß nur allein Fäſſer und Tonnen dem Biere einen unreinen übeln Geſchmack beybringen können; alle und jede zum Brauen erforderliche Gefäße, wenn ſie nicht in der allergenaueſten Reinlichkeit zu allen Zeiten ſich befinden, müſſen theils das Bier zum Langwerden, Umſchlagen und Sauerwerden bringen, theils ſelbiges übelſchmeckend und höchſt ekelhaft machen.

M. Das Reinehalten ſämtlicher Braugeräthe vor und nach dem Brauen.

Es iſt eben geſaget worden, daß das Reinehalten aller und jeder Braugefäße einer der allerwichtigſten Artikel im Brauweſen ſey. Und Unerfahrne müſſen doch ja nicht glauben, daß man es darinn eben ſo genau nicht nehmen dürfe, oder wenigſtens es genug ſeyn laſſen könne, wenn die Braugefäße etwa nur vor dem Brauen allererſt gereiniget werden, nachdem man ſie nach dem Gebrauche beym Brauen, oder Leermachung der Fäſſer und Tonnen ſtehen und liegen laſſen, wie ſie immer beſchaffen haben ſeyn können. Man darf ihre Reinigung vor und nach dem Gebrauche nicht unterlaſſen.

1) Das Reinigen der Gefäße vor dem Brauen.

Man muß ſich nicht daran begnügen, daß die Braugefäße nach dem letzten Gebrauche gut gereiniget geweſen, ſie müſſen auch nun, wenn ſie aufs neue gebrauchet werden ſollen, wieder vorgenommen, und ſorgfältig reine gemachet werden.

Sowohl die Bottiche, oder Brauſtänder in kleinen Brauereyen, als auch Fäſſer und Tonnen, nebſt allen andern zum Brauweſen gehörigen kleineren Gefäßen, als Zober, Wannen, Eimer, Füllkellen, Trichter u. ſ. f. werden mit ſiedendheißem Waſſer gut ausgebrühet, wozu ein Theil des in dem Braukeſſel oder der Braupfanne ſiedenden Waſſers angewendet werden muß.

Kaltes oder laulichtes Waſſer kann der Sache kein Genüge thun, indem es nicht genugſam ins Holz eingreifen, und dasjenige, was etwa von älterichtem Weſen ſich angeſetzet und eingezogen haben kann, nicht ſattſam aufzulöſen und auszuziehen vermögend iſt.

Da das Auge nicht vollkommen von der Reinlichkeit der Gefäße, von den Fäſſern und Tonnen aber gar nicht urtheilen kann, ſo muß in Anſehung der letztern vornehmlich der Geruch entſcheiden. Der allergeringſte faule, ſaure, ſchimmlichte und älterichte Geruch zeiget an, daß das Bier von dem Holze angeſtecket werden könne. Dieſerhalb muß mit dem Ausbrühen der Braugefäße zu ihrer Reinigung ſo lange angehalten werden, bis der Geruch ganz vollkommen reine und gut geworden iſt.

Um aber die Fäſſer und Tonnen mittelſt des heißen Waſſers recht zu reinigen, ſo leget man gerne ſtarke Ketten, dergleichen auch ſo genannte Holzketten ſeyn können, hinein, damit denn die Gefäße hin und her geſchwänket werden, um das Inwendige derſelben auf ſolche Weiſe gut abzureiben. Nach dem Reinigen mit heißem Waſſer aber werden die Gefäße mit kaltem Waſſer nachgeſpület, und Fäſſer und Tonnen auf den Boden des Zapfloches geſtellet, daß alle Flüſſigkeiten herauskommen können. Sind es aber andere Braugefäße, als große nicht zu bewegende Bottiche, ſo müſſen ſie nach dem Ausbrühen und Ausſpülen mit

kaltem Waſſer mit Lappen überfahren werden, welche alle Feuchtigkeit wegnehmen müſſen.

Einige haben die nicht zu verachtende Gewohnheit, daß ſie in Fäſſer und Tonnen Wermuth legen, und das heiße Waſſer hinten drein gießen. Man muß aber ſeine Leute kennen, wenn man nicht ſelbſt gegenwärtig iſt, ob ſie auch nicht eine vorhin in dem Gefäße noch nicht weggeſchaffte Unreinigkeit durch den Geruch des Wermuths verbergen wollen. Denn der bloße Wermuth kann für ſich ſelbſt noch lange nicht hinlänglich ſeyn, Unreinigkeiten auszuziehen, welches durch anhaltendes Brühen und Schwanken der Gefäße allein zuwege gebracht werden muß. Iſt dieſes nicht geſchehen, ſo kömmt nach weniger Zeit der böſe Geruch doch wieder hervor, nachdem der Wermuthgeruch vergangen iſt. Der Wermuth ſoll nur dazu dienen, den Geruch von reinem Waſſer und Holze wegzunehmen.

2) Das Reinigen der Gefäße nach dem Brauen.

Wenn die beym Brauen gebrauchte Gefäße nicht alsbald wieder gereiniget werden, ſo muß es geſchehen, daß ſich die darinn gebliebenen Feuchtigkeiten zur Säure, Dumpfigkeit und Schimmel dergeſtalt an dem Holze feſte ſetzen, daß ſie beym abermaligen Gebrauche ſchwerlich, oder gar nicht, davon wieder entlediget werden können.

Sobald das Brauen vorbey iſt, müſſen die Treber aus dem Stellbottich herausgenommen, und in ein ander Gefäß gebracht werden, um ſolche nach und nach dem Viehe zu verfüttern. Hiernächſt wird der Bottich mit warmen Waſſer genau ausgeſpület, daß nirgends Hülſen von den Trebern wo hängen bleiben, und ſich auf eine Säure an- und einziehen können.

Nach dem Ausſpülen überfährt man den Boden des Gefäßes mit feuchten Lappen, um keinen Tropfen Waſſer irgendswo ſtehen zu laſſen.

Mit dem Gährungsbottiche verfährt man auf gleiche Weiſe, damit durchaus nichts von Hefen wo ſitzen bleibe. Und ſo wird es mit allen übrigen großen und kleinen Gefäßen gehalten.

Sobald ein Faß oder Tonne abgezapfet und ausgeleeret worden, muß man alsbald zur Reinigung derſelben ſchreiten, und nichts von Hefen oder altem Biere darinn übrig laſſen. Dieſerhalb werden dieſe Gefäße mit dem wiederholentlich eingegoſſenen Waſſer ſo lange und ſo ofte hin- und hergeſchwänket, bis das Waſſer ganz lauter und klar wieder herauskommen kann. Man kehret die Gefäße mit dem Spundloche zur Erden, und wendet ſie ſo, daß alles Waſſer herauskomme. Und wenn man ſie ferner an einem zwar luftigen Orte hinleget, daß die reine Luft in die offenen Spund- und Zapfenlöcher hineingehen, und alles Feuchte austrocknen könne, ſo muß die Sonne nicht darauf fallen können. Geſchähe dieſes, ſo entſteht in den Gefäßen ein gewiſſer Geruch und Geſchmack; und wenn das Bier in ſolchen Gefäßen darnach ſchmeckt, ſo ſaget man, es habe den Sommergeſchmack, welcher das Bier auch leicht ſäurend machet. Und dieſes beſonders entſteht ganz unausbleiblich, wenn die Sonne in die vor dem Einfüllen des Bieres erſt noch gereinigten Fäſſer und Tonnen hat hineinfallen können. Uebrigens werden alle gereinigte Braugefäße in einer kühlen Kammer oder Gewölbe aufbewahret, weil ſie von der trocknen Luft leicht zuſammenfallen, oder die Reifen oder Bänder verlieren können.

Man hat aber vor langen Jahren eine gewiſſe Formoſa gekannt, welche unter dem Nachlaſſe ihres frühzeitig verſtorbenen Mannes eine ſehr blühende

Braue-

Brauerey vor ſich fand, welche ſie, wie die übrige Wirthſchaft, fortſetzte. Dieſe Brauerey hatte einen ausgebreiteten guten Ruf, aber unter Formoſen kam ſie ganz in Verfall, ſo daß binnen wenigen Jahren, da ehedem alle Woche gebrauet, und guter Abſatz in der Nachbarſchaft gemachet ward, kaum noch alle Monathe gebrauet werden konnte. Der Grund des Verfalles war nicht, daß man von dem eingeführten Schutt und Guſſe abgieng. Formoſa war allzunachgebend, und ihre Leute ſpielten bey ihr den Meiſter. Sie hatte den Brauer ihres Mannes beybehalten. Dieſer war aber nur ein Augendiener geweſen, welcher durch genaue Aufſicht des Herrn ehedem allein zu ſeiner Pflicht war angehalten worden. Nun ohne Herrn, und ſich ſelbſt überlaſſen, legte er ſich unaufgehalten und offenbar auf die lüderliche Seite. Er gieng ſeinen Spielgeſellſchaften nach, und die ihm zugegebene Braumagd mußte ſeine Stellvertreterinn beym Brauen ſeyn, welche die Braugefäße gar bald aus Mangel des Reinehaltens verdarb. Das meiſte Bier war außerhalb des Orts vertrunken worden, und Formoſa merkte immer noch nicht die Abnahme ihres Brauweſens, da ſie ſelbſt kein Bier, ſondern Wein, Waſſer und Kaffee trank. Dem Brauer war es gar kein Kummer, forthin weniger brauen zu dürfen. Er gewann dabey; er konnte hiebey deſto ungehinderter ſeinen lüderlichen Wegen nachgehen. Sein Lohn und Deputat blieben. Nach einiger Zeit traten die Vormünder von Formoſens Kindern zu, und drangen darauf, daß der Brauer fortgeſchaffet, und ein neuer angeſtellet werden mußte. Allein es war zu ſpät, nachdem der Vogel, wie man ſaget, aus der Hand geflogen war. Eine andere benachbarte große Brauerey hatte ſich auf den Trümmern der erſten aufgerichtet, und alle Kunden an ſich gezogen. Dieſe hat ſich bisher immer noch

in ihrem Flore zu erhalten gewußt. Aus Formoſens Brauerey iſt nach der Zeit weiter nichts geworden, als daß man heutiges Tages davon ſaget, es ſey vor Zeiten das berühmteſte Bier in der Nachbarſchaft geweſen.

Wenn Agneſe, eine Frau von Stande, auf ihren Gütern die Braufreyheit hätte, ſo würde ſie manche benachbarte öffentliche Brauhäuſer übertreffen, und ihre Biere ganz verdunkeln können. Sie hat und betreibt allein den Privatbrau, oder das Hausbrauen. Ihrem forſchenden Geiſte ſind die richtigen Grundſätze des Brauweſens ſo wenig entgangen, daß ſie das beſte Bier in der ganzen Gegend hat. Nicht deshalb, daß es gar ſtark ſey. Nein, es iſt ein Mittelbier, aber ſo klar, rein und wohlſchmeckend, daß ſie ihrem Hauſe leicht in Anſehung ihrer Gäſte einige hundert Thaler des Jahres erſparen mag. Ihr Gemahl befindet ſich bey ſolchem Getränke ſo wohl, daß er wenig oder gar nicht Wein trinken darf. Und da es ihrem Hauſe nicht an recht vielem Beſuche fehlet, wobey man denn, der einmal tyranniſch herrſchenden Mode zu Folge, mancherley ausländiſche Weine aufſetzet, ſo geſchieht es doch von den meiſten, daß ſie, wenn gleich der Herr des Hauſes ſeinen Gäſten den Wein zubringt, doch das ſo ſchöne Bier vorziehen, und den Wein dafür ſtehen laſſen, oder davon nur ein und das andere Glas mit trinken. War es wohl nicht zuvor zu wenig geſaget, daß Agneſe ihrem Hauſe, mit dem beſten Anſtande, in Anſehung ihrer Gäſte, allein nur einige hundert Thaler im Jahre erſparen ſollte? Sollte wohl nicht in vornehmen Häuſern manchen Monat allein der Aufwand auf feine Weine mehr als ein paar hundert Thaler betragen?

N. Verſuche beym Brauen.

In vielen Häuſern, denen der Privatbrau oder das Hausbrauen frey ſteht, hat man theils ſich des Brauens ganz begeben, weil das Bier nicht gerathen wollen, theils brauet man aber darinn ſo ſchlechtes Bier, daß es beſſer wäre, ſtatt deſſen lieber reines gutes Waſſer zu trinken. Beyderley Mängel kommen aber daher, daß man keine gründliche Theorie vom Brauen gefaſſet, und deshalb nicht vermögend iſt, ſolche geänderte Verſuche anzuſtellen, von denen man ſich einen guten Erfolg verſprechen kann.

Ich habe es ſchon oben berühret, daß das Stadtbier in Halle, welches Puff genannt wird, ein ſchlechtes Bier ſey, und daß die daſige ſo genannte Pfälzer Colonie ein gutes geſundes Bier in Halle zu brauen verſuchet und eingeführet habe, welches Mannheimer genannt wird. Warum iſt letzteres Bier in einem und eben demſelben Orte beſſer als erſteres? Man hat eine andere Verfahrungsart beym Brauen verſuchet, ſie gut gefunden und beybehalten.

Mit Wittenberg iſt es eben ſo. Hier hat man in einigen Brauereyen ſeit einiger Zeit eine andere Art zu brauen verſuchet, und beſſeres Bier erhalten, als es ehedem geweſen.

Die kleine Stadt Niemeck auf dem Churſächſiſchen Fläminge hatte bey dem ſchönſten Waſſer etwa vor dreyßig Jahren ein ſo trübes ungeſundes Bier, welches auf mehr als eine Weiſe der Geſundheit nachtheilig war. Vor einigen Jahren fand ich daſelbſt ein klares wohlſchmeckendes geſundes Bier. Da ich nach dem Grund dieſer Veränderung frug, ſo ſagte man mir, es ſey ein Brauerknecht aus Potsdam dahin gekommen, welcher die Potsdamſche Art zu brauen eingeführet habe.

Vor etwa vierzig Jahren kam man in der Stadt Brandenburg an der Havel auf den Entſchluß, beſſeres Weißbier als das bisherige, und zwar in Nachahmung des Halberſtädtiſchen Breyhahns zu brauen. Da die Obrigkeit den Entſchluß unterſtützte, und einer Geſellſchaft von Bürgern ein altes Kloſtergebäude dichte an der Havel einräumete, ſo fiel ein weit beſſeres Weißbier als das vorige aus, daß es gar bald in und außerhalb der Stadt einen guten Namen erlangte, wovon die vergeſellſchafteten Bürger bis dieſe Stunde großen Nutzen gehabt. Man verſtand die Theorie vom Brauen des Halberſtädtiſchen Breyhahns, und die erſten Verſuche nach derſelben fielen ſo wohl aus, daß ich für meine Perſon wenigſtens keinen Breyhahn gefunden habe, welcher dem Halberſtädter ſo gar nahe käme. Es iſt nicht ganz der Halberſtädtiſche Breyhahn, aber nach ihm der beſte.

Man muß es bey ſeinen Verſuchen eben nicht ſo nehmen wollen, daß man aufs völligſte ein gewiſſes nachgeahmtes Bier herausbringen wolle. Wäre dieſes möglich, ſo würde eine ganze Provinz ein durchgängig gleiches Bier haben. Allein man findet, wenn ſchon in vielen Dingen eine Uebereinkunft iſt, doch einigen Unterſchied der Biere. Jede Stadt der Provinz hat Bier, welches immer anders ſchmecket als die übrigen. Und dieſes iſt zuweilen in der allerkleinſten Entfernung wahrzunehmen, wenn gleich das Verfahren beym Brauen völlig einerley iſt.

Marperger ſchreibt z. E. wenn er die Urſache davon angeben will alſo. Es trägt ſich bisweilen zu, daß ein Brunnen in der Stadt beſſer Bier, als der andre giebt, und auch in einem Brauhauſe vor dem andern beſſer Bier gemachet werden kann; ungeachtet man gleiches Waſſer, gleiches Malz, Holz und Geräthſchaft, und auch einen Braumeiſter dazu gebrauchet.

Alſo

Alſo hat auf dem Schloſſe zu Ratzeburg der Rummeldeis (ſo heißt das Ratzeburger ſehr berühmte Bier) niemals ſo gut als in der Stadt können gebrauet werden, ungeachtet man alle Zuthaten dazu gethan, die zu jenen genommen werden. So iſt es auch von dem Carthäuſer, welches ein berühmtes Weißbier iſt, das in einem Kloſter vor **Frankfurt** an der **Oder** gebrauet wird; man hat dieſes Bier nie in der Stadt völlig nachahmen können.

Man muß bey dem Unterſchiede der Biere in ganz kleinen Entfernungen freylich wohl etwas mehr als das bloße Waſſer zur Urſache annehmen. In der zwiſchen **Potsdam** und **Treuenbriezen** belegenen Stadt **Beelitz** wird im März ein Lagerbier gebrauet, um damit den Sommer hindurch auszukommen, und daran das Getränke zu haben ſowohl für die Stadt, als auch für die Dörfer, welche von der Stadt mit Bier verleget werden müſſen. Dieſes Lagerbier nun wird in der Stadt durchaus nicht klar. Läßt man es darinn liegen, ſo bleibt es ein trübes und ſchlecht ſchmeckendes Bier. Dieſerhalb muß jeder Bürger ſich gedoppelte Keller, einen in der Stadt unter dem Hauſe, den andern aber vor dem Thore, unter der Scheune, als welche alle außerhalb der Stadt ſind, halten. Dieſes gereichet nun den brauenden Bürgern zu großer Beſchwerlichkeit, daß ſie alles Lagerbier vors Thor hinausfahren, und daſelbſt das Bier in beſondern Kellern warten und zur Klarheit müſſen gelangen laſſen. Hundert und mehr Verſuche beſtätigen von allen Zeiten her die beſchriebene Beobachtung, daß kein Bier in Stadtkellern klar werde, wenn ſchon von jungen auswärts her ankommenden Brauern das Gegentheil immer verſuchet wird. Muß man nun nicht aus dieſer und andern ähnlichen Erfahrungen folgern, daß örtliche Ausdünſtungen oder Luftbeſchaffenheiten einen

großen Einfluß aufs Bier haben, und machen können, daß es im Geſchmacke ſo verſchieden ausfallen müſſe?

Muß man nun freylich ſein Ideal zur Nachahmung fremder guter Biere nicht ſo hoch hinaufſetzen, daß man eine völlige Gleichheit erlangen wolle, ſo muß man doch ſeines Orts Verſuche machen, es bey ſeinem Brauen den berühmten beſten Bieren am nächſten zu bringen, wie in Anſehung des Breyhahns zuvor von der Stadt **Brandenburg** iſt geſaget worden. Und daß dieſes bey wohlverſtandenen Grundſätzen vom Brauweſen ganz glücklich geſchehen könne, ſolches beſtätiget auch noch die Abnahme der Braunahrung an vielen Orten, welche in den vorigen Zeiten ſo groß geweſen: daß es jetzt unglaublich ſcheinen würde, wenn man nicht bewährte Zeugniſſe davon anzuführen hätte.

Das Lübiſche oder Lübecker ſo genannte Bleichbier ſowohl als das Seebier hatte noch bis in die Mitte des ſiebzehnten Jahrhunderts einen ſo großen Abgang, daß deſſen gegenwärtiger Debit gegen den damaligen ſich gar leicht wie 1 gegen 12 verhalten mag. Der berühmte Norwegiſche ehmalige Biſchoff **Pontoppidan** ſchreibt, daß man ehedem in **Coppenhagen** keine Bürgerhochzeit, oder Kindtaufenmahlzeit, angeſtellet habe, wo man nicht das Bier dazu aus **Lübeck** habe kommen laſſen. Dieſerhalb mußte **Lübeck** immer ganze Schiffsladungen voll Bier dahin abgehen laſſen, welches nun ganz aufgehöret hat. Woher kam dieſes anders, als aus Verſuchen, beſſeres Bier in **Coppenhagen** zu brauen; dieſe Verſuche ſchlugen nicht fehl, und dieſerhalb hat die Einfuhre ausländiſcher Biere aufgehöret. Die Braunahrung in **Lübeck** iſt dieſerwegen ſo ſehr heruntergekommen.

Die Stadt **Garleben** in der **Altemark** brauet ein ſehr gutes Bier, welches Garley genannt wird. Es iſt von einem angenehmen Geſchmacke und durchſichti-

ſichtiger braungelber Farbe, und paſſiret von jeher für eines der beſten und geſundeſten Biere. Dieſem Biere zu Ehren hat der ehmalige berühmte **Henricus Meibomius** zu **Helmſtädt** ein ſchönes Gedichte verfertiget, worinn er die Tugenden dieſes Bieres gar ſehr erhebet, und es ſogar dem Weine an die Seite ſetzet. **Marperger** ſchreibt, daß von dieſem Biere noch zu Anfange des ſiebzehnten Jahrhunderts eine ſo große Menge gebrauet worden, daß täglich einige hundert damit beladene Wagen nach den benachbarten Orten abgegangen. Dieſes geſchieht nun heutiges Tages wenig oder gar nicht mehr. Woher dieſes? Man verſuchte es, an andern Orten auch gutes Bier zu brauen, es gelang, und daher kam die Braunahrung in Garleben in Verfall.

Da ich die Stadt **Brandenburg** als ein Augenzeuge angeführet, daß ſelbige den Halberſtädtiſchen Breyhahn glücklich nachgeahmet, ſo hat dieſe Nachahmung den **Halberſtädtern** wirklich in etwas geſchadet. Der Breyhahn zu **Halberſtadt** iſt immer noch das vormalige gute Bier, wovon man den bekannten lateiniſchen Vers gemachet:

> Grandia ſi fierent toto conuiuia coelo,
> Broihanam ſuperis, Iupiter ipſe daret,

Dieſes heißt: Wenn einſt droben ein großes Gaſtmahl gehalten werden ſollte, ſo würde Jupiter den Gäſten Breyhahn trinken laſſen. Ungeachtet nun, ſage ich, der Halberſtädtiſche Breyhahn ſich noch immer bey ſeinem guten Namen erhalten hat, ſo hat die Stadt **Brandenburg** ihm durch Nachahmung doch in etwas geſchadet.

Da ich einen Theil meiner jugendlichen Jahre in dieſer Stadt zugebracht, ſo habe ich etwas von dem bemerket, was **Pontoppidan** von **Coppenhagen** berichtet. Wenn nämlich in **Brandenburg** eine vornehme

nehme Hochzeit, oder ein anderes Gaſtmahl, gefeyert werden ſollte, ſo lies man dazu fremdes Bier, braunes und weißes kommen. Das braune Bier war aus Ruppin, das weiße aber entweder aus Halberſtadt, oder aus Perleberg, wo auch ein ſehr gutes Weißbier gebrauet wird. Sobald die Stadt Brandenburg den Breyhahn in Nachahmung des Halberſtädtiſchen ſelbſt zu brauen verſuchte, und die Verſuche ſo wohl ausfielen, ſo ſuchte man nun nicht mehr in der Ferne, was man vor der Thüre ſelbſt hatte. Man blieb nur bey dem Brandenburgiſchen Breyhahn, und die benachbarten Edelleute fanden auch Geſchmack an ſelbigem, und ließen kein Bier aus Halberſtadt und Perleberg mehr kommen.

Wozu ſchreibe ich nun dieſes alles? Dazu, daß eine Hausmutter, die bisher gar nicht, oder ſehr ſchlechtes Bier gebrauet hat, ſich in der Theorie vom Bierbrauen feſte ſetzen, und darauf Verſuche zum Brauen, und auch zum Brauen eines beſſern Bieres, anſtellen ſolle, und ſich eines ganz guten Erfolgs ihrer Verſuche verſichert halten könne.

Von Verſuchen beſſeres Bier zu brauen, oder ein fremdes berühmtes Bier nachzuahmen, kann man ſich beym Hausbrauen immer mehr verſprechen, als von denen, welche in großen Brauereyen angeſtellet werden.

Wenn in großen Brauereyen neue Verſuche gemachet werden ſollen, ſo iſt ſolches um der Folgen willen ſehr bedenklich. Man hat einmal ſeine Kundſchaften, die man ſich gar leicht verſchlagen, und an andre Brauereyen gewöhnen kann, im Fall der neue Verſuch nicht nach Wunſche ausfallen ſollte. Man hat dergleichen ſchon was ähnliches hin und wieder geſehen, daß beym Abgange der alten Braumeiſter neue in ihre Stelle getreten ſind, welche bey allen

vorma-

vormaligen Zuthaten nicht das vorige Bier herausgebracht, hiemit aber ihre Brauerey völlig in Verfall gebracht haben.

So hat es auch in großen Brauereyen ſchon vieles zu beſagen, wenn das erſte Brauen nach dem neuen Verſuche nicht geräth, und das Bier nicht geſchwinde genug abgehen kann; daß es daher wohl gar ſauer wird. Hieraus entſteht ſchon an ſich ſelbſt ein großer Schade, wenn ſchon in der Folge beſſer gebrauet, und der Fehler verbeſſert wird.

In kleinen Brauereyen, dergleichen die Hausbrauen ſind, brauet man für ſich, oder ſein Haus allein, und man waget bey neuen Verſuchen nur ein paar Scheffel Malz, da in großen Brauereyen ſchon ein paar Winſpel Malz daran geſetzet werden müſſen, indem es die Einrichtung des Brauhauſes ſchon ſo mit ſich bringt.

Iſt es aber ſehr anzurathen, neue Verſuche beym Hausbrauen zu machen, ſo widerrathe ich hiezu gänzlich die ganz kalte und warme Jahreszeit. Herbſt und Frühjahr ſchicken ſich allein dazu. Es wird aber immer, wie ſchon oben gemeldet worden, vorausgeſetzet, daß man die Theorie des Brauweſens wohl verſtehe. Und nach dieſer Theorie muß man aufs allerbeſonderſte die Urſachen ſich aufs vollkommenſte bekannt gemachet haben, aus welchen fehlerhaftes Bier entſtehen muß. Ich glaube daher allen Hausmüttern, welche brauen wollen, brauen, und zu neuen Verſuchen Luſt haben, einen Gefallen zu thun, wenn ich ihnen hiemit einen Auszug der vorhergehenden Theorie darſtelle, woraus ſie die Entſtehungsurſachen eines fehlerhaften Bieres mit einem Blicke überſehen, und ihrem Gedächtniſſe zu Hülfe kommen können.

O. Sum=

O. Summariſche Anzeige der Urſachen, aus welchen ein fehlerhaftes Bier entſteht.

1) Wenn das Malz in dem Weichbottiche ungleich gequollen, ſo wird daraus übelſchmeckendes und trübes Bier, welches im Sommer beſonders geſchwinde ſauer wird. Dieſes ungleiche Quellen aber entſteht, wenn das Nachgießen des Waſſers verſäumet worden, und das oberſte Getraide trocken geſtanden hat.

2) Ungleiches Getraide, wenn es zuſammen gemälzet, und nicht aus Mangel der Gleichartigkeit zugleich hat keimen können, wenn es ſchon gut unter Waſſer iſt gehalten worden, giebt gleichfalls trübes und ſäuerliches Bier. Ungleichartiges Getraide iſt z. E. große und kleine Gerſte unter einander, Winter- und Sommerwaizen, altes und neues Getraide unter einander u. ſ. f.

3) Ein gleichſam ſchwankendes Bier entſteht daraus, wenn weder Malz noch Hopfen nicht nach dem Gewichte, ſondern nur nach dem Maaße proportioniret werden. Dieſerhalb, da das Getraide nicht alle Jahre gleiche Schwere in ſeinem Scheffelmaaße erlanget, oder von mancherley Orten her erkaufet wird, kann das Bier bald mehr bald weniger ſtark, folglich auch dauerhaft ſeyn. Das Nämliche geſchieht mit dem Hopfen; wenn er nicht recht gewartet iſt, kann er bald leichter bald ſchwerer ſeyn. Geht man aber bey der Gerſte und dem Hopfen aufs Gewicht, ſo muß das Bier das einemal ſo gut als das andere ausfallen.

4) Wenn gleich der weiße Waizen öfters ſchwerwichtiger als der gelbe ſeyn kann, ſo ziehen doch die Weißbierbrauer den gelben Waizen dem weißen

vor,

vor, weil er dem Biere eine ſchönere Farbe ſowohl als einen lieblichern Geſchmack beybringt.

5) Der feine reine Geſchmack des Bieres, wie auch deſſen Hellerwerden wird dadurch befördert, wenn das Waſſer, nachdem es in dem Quellbottiche genugſam das Getraide erweichet hat, reine abgezapfet, neues aufgegoſſen, mit dem Getraide wohl unter einander gearbeitet, und darauf wieder abgezapfet, mithin das Getraide von allem Schmuze, der vom Flock- und Spitzbrande kann entſtanden ſeyn, aufs genaueſte gereiniget wird. Und wenn Schmuz vom Brande gegenwärtig ſeyn kann, ſo thut man nicht übel, wenn der Aufguß und das Abzapfen des neuen Waſſers ſo oft wiederholet wird, bis das Waſſer völlig lauter und klar abfließt.

6) Wenn das Getraide allzu lange eingeweicht geweſen, hiemit aber in eine ſäuerliche Gährung gerathen iſt, ſo wird davon ein Bier gebrauet, welches im Winter ſogar umſchlägt, und im Sommer nicht acht Tage dauren kann, ohne völlig ſauer zu ſeyn. Dergleichen Malz kann gleich vor dem Trocknen oder Darren nur noch ſo ziemlich verbeſſert werden. Allein es wird doch dadurch entkräftet.

7) Im Felde ausgewachſene Gerſte giebt dem Biere einen ſo genannten ſehr latſchichten Geſchmack, welcher nur denn vermieden wird, wenn dergleichen Gerſte ſchärfer als ſonſt gedarret wird. Auch müſſen die Keimen eines ſolchen Malzes ſorgfältig von den Körnern geſchieden werden.

8) Wenn auch von ausgewachſener Gerſte, die gemälzet worden, dem Biere ein dumpfichter und fauler Geſchmack mitgetheilet werden kann, ſo muß man das faule Weſen der Gerſte, durch Aufgießung des friſchen Waſſers, nach Ablaſſung des erſten, beym Einweichen in den Bottich, auszuziehen Sorge tragen.

9) Der

9) Der gruſichte und zugleich matte ſäuerliche Geſchmack nebſt der Unlauterkeit des Bieres entſteht daraus, wenn das Malz ſich zu ſehr erhitzet, und das Umſchüppen deſſelben ſo ſehr verſäumet worden, daß ſolches in Blatt- oder Graskeime hat ausſchießen müſſen. Dieſe Keime ſind von denjenigen wohl zu unterſcheiden, welche zuerſt aus der eingeweichten Gerſte hervorſchießen. Dieſes ſind die Würzelchen des Korns. Die Blatt- oder Graskeime hingegen kommen an dem andern Ende des Kornes hervor, und ſtellen ein Blatt vor; jene kommen allemal eher hervor, und zeigen die Bewegung des Kornes in der Erde als Saamen an, wo die Wurzeln an dem einen Ende zuerſt hervorkommen, nach einer ziemlichen Zwiſchenzeit aber, und zwar an dem andern Ende, das ſo genannte Herzblatt, welches über die Erde hervorgeht, und immer weiter ſchoſſet, daß daraus der Halm des Getraides erwächſt. Hat man ſich nun mit der Wartung des Malzes ſo verſehen, daß das Malzkorn auf beyden Enden ausgeſchlagen, ſo iſt ein völlig untaugliches Malz daraus geworden. Es muß nur an dem einen Ende allein ausgekeimet ſeyn, oder welches einerley iſt, es müſſen nur die ganz zarten Würzelchen des Gerſtenkornes allein, und nicht auch auf der andern gegenüber ſtehenden Spitze das breite Blatt hervorgekommen ſeyn.

10) Nicht völlig reif gewordene, oder um der Dürre willen unvollkommen gebliebene Gerſte giebt eben kein wohlſchmeckendes Bier, und machet bey Verfertigung des Malzes viel Mühe.

11) Der eigene und von unſern meiſten Bieren ſich unterſcheidende Geſchmack des Engliſchen Bieres kömmt daher, daß man das Malz beſonders zuletzt anders in England behandelt, und es dadurch vornehmlich mürbe macht, daß es, wenn es zum hinläng-

lichen

lichen Schuſſe gar genau und mühſam gebracht worden, an die zwölf Stunden, oder nach Beſchaffenheit der Witterung, ein paar Stunden mehr oder weniger, in große Haufen aufgeworfen wird, ehe es auf die Darre kömmt. Denen, die dieſes Verfahren als Liebhaber des dem Engliſchen Biere ganz eigenen Geſchmacks nachmachen wollen, wird der Verſuch zuerſt im Kleinen, und zwar im Herbſte, wenn keine heiße Tage mehr zu vermuthen ſind, angerathen.

12) Da die kleine Gerſte öfters in ihren Aehren zu oberſt nur halb zur Vollkommenheit gediehene Körner enthält, ſo muß man in der Scheune nur den ſo genannten **Forderwurf**, in welchem ſich die ſchwereſten Körner befinden, zum Mälzen erwählen, um **klares und wohlſchmeckendes Bier zu erlangen.** Und wenn Malz gekauft wird, ſo kann von unreifer Gerſte darunter gekommen seyn, welche beym Mälzen gar nicht, oder viel zu wenig hat auswachſen können. Da nun hieraus **trübes und ſchlecht ſchmeckendes Bier** gebrauet wird, ſo muß die in dem vorhergehenden Unterrichte angegebene **Malzprobe** zur Hand genommen werden. Hat man aber auch in den beſten Jahren bey ſeinem eigenen Eingewinnſte deshalb nicht völlig reife Gerſte durchgängig erbauet, weil ein Theil derſelben **auf dem Acker mit Unkraut** überzogen geweſen, oder aber die Gerſte ſich irgendwo **gelagert** gehabt, ſo erkennt man die **reife** an ihrer **lichtgelben Farbe**, die **unreife** Gerſte aber an ihrer **bräunlichen Grüne**. Hat man unter ſeiner eigenen ſelbſt erbauten Gerſte unreif gebliebene, und will davon mälzen, ſo wird ſie in der Scheune meiſtens getrennt, wenn man gleichfalls nur den Forderwurf zum Mälzen erwählet.

13) Wenn man **große Gerſte** zum Mälzen beſtimmet, ſo muß man ſolche in längere **Keimen**, als

bey der kleinen Gerſte, ſchießen laſſen. Das Bier wird davon heller und wohlſchmeckender. Auch iſt diejenige Gerſte zum Bierbrauen vorzuziehen, welche auf einem nicht gedüngten, auch leichten oder ſandichten und kieſichten Acker erwachſen iſt.

14) Das Weißbier ſäuret geſchwinder, wenn die Kälte das Auskeimen des Waizens beym Mälzen verzögert hat. Es giebt auch beſſeres und kräftigeres Weißbier, wenn man den Waizen nicht allzu lang hat ausſchießen laſſen, welches dadurch erhalten wird, wenn man ihn deſto öfter und dünner durcharbeitet.

15) Will man Haber unter das Malz nehmen, ſo muß er für ſich allein gemälzet werden, und man muß ihn nicht in ſo lange Keimen, als die Gerſte, ſchießen laſſen. Hiernächſt muß man die rechte Proportion des Habers nicht überſchreiten, und bey den erſten Verſuchen das in dem Unterrichte angegebene mittlere Maas erwählen. Zu vieler Haber macht das Bier nicht nur ſchwächer, ſondern auch geſchwinder ſauer. Auch hat man ſich dabey wegen des Lolchs, der öfters mehr unter dem Haber als unter der Gerſte gefunden wird, vorzuſehen.

16) Saures und ſchaales Bier kann auch daraus entſtehen, wenn das Malz noch naß auf die Darre gebracht wird. Ein räucherichter Geſchmack aber entſteht in dem Biere hieraus, wenn das Feuer erſt nach dem Anlegen des Malzes auf der Darre angemacht wird. Auch kann das Nadelholz beym Darren dem Malze und Biere den räucherichten Geſchmack beybringen.

17) Es wird nur ein trübes und zugleich weniger kräftiges Bier erhalten, wenn das Malz gleich im Anfange auf der Darre mit dem Feuer zu ſehr angegriffen wird. Das Malz verliert davon ſeine

Süßig-

Süßigkeit, es wird zu Horn; das Bier davon erhitzet zwar das Geblüt, es hat aber keine recht nährende Eigenſchaften.

18) Wie allzualtes verlegenes Malz ein unſchmackhaftes und kraftloſes Bier geben muß, ſo hat man von allzufriſchem und ganz jungem Malze kein anderes als völlig trübes Bier zu erwarten. Will man daher kein trübes Bier haben, ſo muß das Malz wenigſtens nach dem Mälzen ein Vierteljahr alt geworden ſeyn.

19) Wenn das Malz in der Mühle nicht grob, ſondern fein geſchroten worden, ſo entſteht nicht nur der bekannte Treberſaure (Seyhſaure) Geſchmack des Bieres davon, ſondern es will auch gar nicht durch die Gährung klar werden. Es bleibt trübe.

20) Wenn man ſich in der Nothwendigkeit befindet, hartes Waſſer zum Brauen zu nehmen, ſo muß man ſich mit dem Malze darnach zu richten wiſſen. Nämlich man muß kein braunes, ſondern blaſſes Malz bey hartem Waſſer nehmen, weil letzteres in ſeinen inneren Theilen lockerer, und eben daher auflösbarer iſt. Luftmalz und hartes Waſſer ſchicken ſich am beſten zuſammen.

21) Kann man fließendes Waſſer haben, ſo muß man es, wenn es auch nicht in der Nähe iſt, anfahren laſſen. Man muß gegen den ſiebenten Theil mehr braunes oder ſtark gedarretes Malz nehmen, wenn es von hartem Brunnenwaſſer, auch Quellwaſſer eben ſo ſtark werden ſoll, als es, der Erfahrung gemäß, vom Flußwaſſer wird.

22) Wenn zur Sommerszeit in die Flüſſe viel Regenwaſſer gekommen iſt, ſo kann in dieſem Zeitpuncte nur ein weniger haltbares Bier gebrauet werden. Das Regenwaſſer beſchleuniget das Sauerwerden des Getränkes.

 23) Mit

23) Mit dem Einmöſchen muß man des Sommers vornehmlich ſich nicht allzu lange aufhalten, damit das Bier keinen Anſatz zur Säure davon erhalte.

24) Je beſſer das Waſſer, und vornehmlich des Sommers, gekochet wird, deſto beſſer hält ſich das Bier. Eben daher iſt es rathſam, wenn man mit kaltem Waſſer einmöſchet, ſolches mit zuvor gekochtem und darauf verſchlagenem Waſſer zu thun.

25) Das Bier dauret nicht allzu lange, wenn der Hopfen zu wenig gekochet worden. Eben hievon wird das Bier ſehr hitzig, den Kopf geſchwinde einnehmend, und der Geſundheit nachtheilig. Dergleichen Bier wird gemeiniglich auch rohhopſicht genannt.

26) Außer dem, daß das Bier von zu ſtark geröſtetem oder gedarretem Malze einen branſtigen Geſchmack haben muß, ſo kann ſolcher auch da entſtehen, wenn der Hopfen mit der Würze gekochet, und nicht mit einer Schaufel umgerühret, hiemit aber das Anſengen auf dem Boden nicht verhütet wird.

27) Wenn das Bier mit vielem Salze geſchwängert worden, ſo trocknet es zu ſehr den Gaumen, löſchet den Durſt nicht ſattſam, und machet, daß man zu viel davon trinken muß. Ein ſolches Bier muß für ungeſund erkläret werden. Noch mehr ungeſund aber iſt das Bier zu achten, wenn Kienpoſt und andre dergleichen undienliche Kräuter unter das Bier gemiſchet ſind, welches alle Aufſicht und Beſtrafung von der Polizey verdienet.

28) Wenn unreif gepflückter Hopfen zum Bierbrauen genommen wird, ſo erhält man davon ein ſehr ſchlecht ſchmeckendes Bier. Aber recht reif, nur nicht überreif, gewordener Hopfen ertheilet dem

dem Biere einen würzhaften und ſo zu nennenden recht herzhaften Geſchmack.

29) Die grünen Rankenblätter der Hopfenpflanze, wenn ſie unter den Hopfen mit gepflücket und hernach unter und mit demſelben gekochet werden, ſind dem feinen Geſchmacke des Bieres ganz und gar zuwider.

30) Ein, nach kaum angefangener Gährung, gefaſſetes oder in Fäſſer und Tonnen gefülletes Bier wird ſelten klar werden. Und viele Biere werden darum ſchal, wenn ſie in den Gährungsbottichen zu lange geblieben, und die Gährung ganz darinn geendiget haben. Wenigſtens wird lange Zeit erfordert, ehe ſie ſich in ihren Gefäßen wieder erholen und ſcharf werden können.

31) Manches Bier hat darum nicht klar werden können, weil man bey dem Faſſen die Tonnen oder Fäſſer, bey noch zu vollendender Gährung, nicht hoch genug angefüllet gehabt; daß die Hefen, ſtatt oben zum Spundloche herauszuſtoßen, immer wieder zurückſinken, und ſich nicht vom Biere trennen können.

32) Schales und ſehr matt ſchmeckendes Bier entſteht, wenn, nach vollendeter Gährung, in den Tonnen oder Fäſſern eine Leere gelaſſen, und ſolche nicht aufgefüllet worden. Verrichtet man dieſes Auffüllen mit jungem Biere, ſo wird die vollendete Gährung wieder angefangen, wovon das Bier trübe bleibt. Nimmt man aber altes Bier zum Auffüllen, ſo hat ſolches bereits eine heimliche Säure in ſich, und kann das Bier vor der Zeit wandelbar machen. Das Nachfüllen geſchieht daher am beſten mit reinem friſchen kalten Waſſer, welches zuvor gekochet geweſen.

33) Wenn die Hefen nicht in genugſamer Menge zum Stellen des Bieres genommen werden, ſo darf man kein ſcharfes geiſtreiches Bier erwarten, und es bleibt mattſüßlicht. Auch wird es trübe davon, blähend, kneipend und laxirend. Das Uebermaas der Hefen ſchadet aber auch dem Biere; die Würze geräth davon in eine allzu heftige, zu geſchwinde und übertriebene Gährung, wodurch der meiſte Geiſt und die Kraft des Bieres theils ausgetrieben, theils mit den Hefen zugleich niedergeſchlagen wird. Anfängerinnen in der Braukunſt müſſen ſich an dem im vorhergehenden Unterrichte angegebenen Maaße der Hefen genau binden, bis ſie das rechte Augenmaas gefaſſet, und ihre Hefen eben nicht mehr meſſen dürfen.

34) Schlechte Hefen verringern das Bier. Edle Hefen aus den beſten großen Brauereyen veredeln das Bier, welches beym Hausbrauen beſonders zu merken iſt. Säuerliche Hefen zur Sommerszeit verſäuren alsbald das junge Bier. Auf dem Lande hat man daher auf getrocknete Hefen zu halten, wenn man keine friſche ſüße Hefen bekommen kann.

35) Die mit noch allzu warmer Würze vermiſchte Hefen machen ein ſehr kraftloſes und ſchales Bier. Werden aber die Hefen allzu ſpäte zur Würze geſetzet, wenn letztere bereits zu kalt geworden, ſo wird der Geſchmack des Bieres nicht nur ekelhaft ſüße, ſondern das Bier bleibt auch beſtändig trübe und ungeſund, indem es Blähungen und Schneiden im Leibe verurſachet.

36) Wenn Bier auf Bouteillen oder Flaſchen gezogen wird, ſo müſſen ſie völlig rein und ohne allen übeln Geruch ſeyn, wenn das Bier recht reine ſchmecken ſoll. Die Pfropfen oder Korkſtöpſel werden, ſowohl

wohl alte als neue, ausgekochet, und recht feſte eingetrieben, wenn das Bier nicht ſchal ſchmecken ſoll.

37) Allzu ſpäte von Tonnen abgezogenes Bier bringt gar keine Hefen mit in die Bouteillen oder Flaſchen, weshalb es ſchal und nicht dauerhaft wird. Wenigſtens muß das Bier länger auf Bouteillen ſtehen, bevor es einige Schärfe erlangen kann.

38) Hat man verfahrnes fremdes junges Bier eingeleget, ſo bleibt es auf Flaſchen oder Bouteillen trübe, wenn es nicht vor dem Abziehen eine Zeitlang auf den großen Gefäßen ruhig und verſchloſſen gelegen hat, nachdem es zuvor noch aufgeſtoßen. Hat man aber mit dem Abziehen dieſes Bieres auf Bouteillen allzu lange gewartet, bis die Gährung in den Tonnen oder Fäſſern ganz aufgehöret, ſo verurſachet dieſes ein ſchales und mattes Bier; welches entweder ſo bleibt, oder ſich nur ſehr langſam wieder erholet.

39) Iſt das eingelegte fremde Bier Lagerbier, welches gemeiniglich erſt einige Monate nach dem Brauen getrunken, und ſo lange auf ſeinen großen Gefäßen ruhig gelaſſen wird, nicht zuvor durch ein zugeſetztes Ferment in Bewegung oder Trinkbarkeit geſetzet worden, ſo bleibt es, wenn es auf Flaſchen oder Bouteillen gezogen wird, ſchal, und beweiſet beym Trinken keine Art von Schärfe.

40) Wenn gleich das Brauen bey den allerbeſten Zuthaten auf die beſte Art geſchieht, und es fehlet an reinlichem Braugeräthe, Fäſſern und Tonnen, ſo wird das Bier davon einen unreinen, ekelhaften Geſchmack und Geruch annehmen, auch gar leicht davon umſchlagen, und lang und ſauer werden müſſen.

41) Das Bier nimmt den ſo genannten Sommergeſchmack an, und zieht ſich bald auf Säure,

wenn die Tonnen oder Fäſſer in der freyen Luft dergeſtalt hingeleget worden, daß die Sonnenſtrahlen darauf fallen und ihre Wärme hineinbringen können.

Kann man nun in dieſem ſummariſchen Auszuge die Entſtehungsurſachen eines fehlerhaften Bieres in der Kürze überſehen, ſo wird man ihnen bey allen Operationen des Brauweſens zuvorzukommen im Stande ſeyn. Was hilft es uns, wenn wir Fehler ſehen und wiſſen, und können ihnen nicht zuvorkommen, oder ihnen bey künftigen Unternehmungen abhelfen. Sobald man aber die Quelle weis, ſo kann man ſie verſtopfen. Und wie die Leſerinnen in dem Kapitel vom Backen das Verzeichniß von den Entſtehungsurſachen eines fehlerhaften Brodtes haben, ſo ſteht ihnen das gegenwärtige Verzeichniß von den Entſtehungsurſachen eines fehlerhaften Bieres eben ſo vor Augen. Kein ungeſundes und nahrloſes Brod und Getränke zu haben, ſind ſo weſentliche Artikel der Haushaltung, daß eine Hausmutter ihre Hauptwiſſenſchaft darinn ſetzen muß: ihrem Hauſe es doch nie an gutem geſunden Brodte und Getränke abgehen zu laſſen. Und wie jedem Hauſe ſolches beſonders angelegen ſeyn muß, ſo ſollte die ganze Aufmerkſamkeit derjenigen, welche für das Wohl der Staaten wachen, dahin gerichtet ſeyn, der ganzen Völkerſchaft geſundes Brod und geſundes Getränke zu verſchaffen. In Anſehung des letztern aber würden die Städte vornehmlich der genaueſten Aufſicht der Polizey zu empfehlen ſeyn, damit die Brauer beſtändig gutes geſundes Bier brauen, von allen Verfälſchungen und ſchädlichen Anſchmierungen deſſelben abgehalten und im Betretungsfalle ernſtlich geſtrafet werden. Um aber auch mit Gerechtigkeit ſtrafen zu können, müßten die Anlagen der herrſchaftlichen Gefälle vom Bierbrauen

brauen ſo gemäßiget werden, daß ein Brauer allemal überführet werden könne, er habe Profit, wenn er gutes, geſundes und nicht zu ſchwaches Bier brauet, und dürfe gar nicht, um beſtehen zu können, zu Verfälſchungen und gefährlichen Schmierereyen ſeine Zuflucht nehmen.

P. Anſchlag und Ertrag des Hausbrauens.

Wenn man die Befugniß hat, im Hauſe zu brauen, ſo iſt es in mancherley Abſichten nützlich, die Ausgabe mit der Einnahme vergleichen zu können. Denn, wenn man ſchon ſelbſt Gerſte als ein Landwirth bauet, und alſo ſelbige nicht von andern erkaufen darf, ſo hat man ſie doch nicht umſonſt, ſondern man muß ſie ſich als Ausgabe beym Brauen anrechnen.

Ich will aber bey dem Anſchlage eines Hausbrauens nur eine kleine jährliche Conſumtion annehmen, da man etwa alle Monate zwey Scheffel, zur Aerndtezeit aber alle vierzehn Tage etwa auf zwey Scheffel verbrauet. Es ſollen daher für ein ganzes Jahr ein Winſpel und acht Scheffel Malz angenommen werden. Dieſe Annahme kann aber den Häuſern, die jährlich mehr verbrauen müſſen, zu einer Richtſchnur dienen, wie ſie ihren mehrern Aufwand darnach zu berechnen haben.

Es wird aber bey dieſem Anſchlage Berliner Maas und Gewicht angenommen. Alſo ein Scheffel Malz von 60 Pfund; ein Scheffel Hopfen von 6 Pfund; eine Tonne Bier von 120 Maas oder Kannen; die Kanne oder Maas zu 2 Pfund gerechnet; ein Maas, Quart oder Kanne für 4 Pfennige, die Tonne Bier alſo 1 thlr. 16 gr.

Ausgaben.

1) Gerſte, ein Winſpel und acht Scheffel à 16 gr.	21 thlr.	8 gr.
2) Malz von ſolcher Gerſte zu machen	3 —	12 —
3) Hopfen 8 Scheffel à 6 gr.	2 —	— —
4) Holz zum Brauen	8 —	— —
5) Schroten, dem Müller	3 —	— —
6) Fuhrlohn, das Malz in die Mühle zu ſchaffen	8 —	— —
7) Brauerlohn	2 —	12 —
8) Böttcherlohn	4 —	12 —
9) Kleine Ausgaben für Beſen, Licht, Säcke, Schippen, Seyhſtroh, Hefen u. ſ. f.	1 —	— —
Summa	53 thlr.	20 gr.

Einnahme.

1) Bier, von jedem Scheffel Malz wird eine Tonne Bier gebrauet, machet alſo 32 Tonnen Bier, die Tonne zu 1 thlr. 16 gr. gerechnet	53 thlr.	8 gr.
2) Kofent, 32 Tonnen, die Tonne zu 4 gr. gerechnet	5 —	8 —
3) Treber oder Seyh	3 —	8 —
4) Hefen oder Bärme	— —	12 —
Summa	62 thlr.	12 gr.
Hiervon ab obſtehende Ausgabe	53 thlr.	20 gr.
Bleibt Gewinn	8 thlr.	16 gr.

Beur=

Beurtheilung dieſes Anſchlags.

1) Die Gerſte iſt der Scheffel deshalb zu 16 gr. gerechnet worden, weil man daran den Mittelpreis hat. Sie gilt zuweilen 18 gr., zuweilen auch nur 14 gr. Man nimmt bey ſolchen Berechnungen weder den höhern noch den niedrigen Preis.

2) Das Malzmachen iſt 3 thlr. 12 gr. nur gerechnet worden. Es müßte vor viele Landwirthſchaften noch wohl 1 thlr. höher gerechnet werden, wenn es ihnen an eigenen Darren fehlet, und das Malz an einen andern Ort hin- und hergefahren werden muß, um es daſelbſt zu darren. Denn in dieſem Falle kann das Wegfahren und Wiederholen der Gerſte und des Malzes wohl 1 thlr. und darüber koſten. Auch bey eigenem Geſpanne muß gerechnet werden.

Herr Profeſſor Titius berechnet in einem Brauanſchlage (ſiehe **Wittenb. Wochenbl.** St. 29. vom Jahre 1774) das Malzmachen von 36 bis 40 Wittenb. Schfl. Gerſte alſo.

Die Gerſte zu wäſſern und auf den Boden zu ſchaffen	—	5 gr.	6 pf.
Das Malz zu machen	—	6 –	– –
Dem Malztreuger	—	13 –	– –
Dem Wächter dabey	—	10 –	– –
Noch einem Wächter die Nacht über	—	2 –	6 –
Ellernholz zum Malzdarren $\frac{3}{4}$ Kl. und Macherlohn	1 thl.	21 –	– –
Das Malz zur Mühle zu ſacken, worunter das Einſprengen, wenn es geſchroten werden ſoll, mit begriffen	—	3 –	– –
Summa	3 thlr.	13 gr.	—

Dieſe

Dieſe ganz mäßige Berechnung kömmt bis auf einen Groſchen mit den im Anſchlage ausgeworfenen 3 thlr. 12 gr. überein. An vielen Orten aber iſt das Holz weit theurer, noch einmal ſo theuer, oder wohl gar darüber, als in Wittenberg, und da würde das Malzmachen ein paar Thaler höher zu ſtehen kommen.

3) Da ich in berühmten Braunbierbrauereyen gefunden, daß man beym ſüßen Biere, welches dem Lagerbiere entgegen ſteht, den Hopfen, der Scheffelzahl nach, zum vierten Theile gegen die Gerſte nimmt, und in dieſem Verhältniſſe das Bier immer recht gleichförmig würzet, vorausgeſetzt, daß das angegebene Gewicht von 6 Pfund auf den Scheffel mit einſtimme, ſo hat man auf 32 Schfl. Gerſtenmalz 8 Schfl. Hopfen, als das allerbeſte Regelmaas, angenommen.

Wenn aber der Hopfen nur 6 gr. der Scheffel, und nicht 8 gr. gerechnet worden, ſo iſt es dieſerhalb geſchehen, daß ſeit einigen Jahren der vorhin ſehr vernachläßigte Hopfenbau wiederum animiret und immer ausgebreiteter wird, daher man hoffen muß, daß 6 gr. der Mittelpreis, 8 gr. aber ein hoher Preis ſeyn werde.

4) Holz zum Brauen iſt nur ſehr mäßig zu 8 thlr. angeſchlagen. Bey dem zum Grunde geſetzten Schema werden die 32 Schfl. Malz, wenn jedesmal nur 2 Schfl. verbrauet werden, 16 Gebräude ausmachen. Jedem Gebräude iſt alſo ein Holzaufwand von 12 gr. zugetheilet worden.

Es iſt wahr, wenn in einer großen Brauerey die 32 Schfl. Malz und noch einige Schfl. darüber auf einmal ſollten verbrauet werden, ſo würde man mit der Hälfte des hier angeſchlagenen Holzes gar wohl auskommen. So hat der Herr Profeſſor Titius in dem vorhin gedachten Brauanſchlage ſeines Orts auf

das

das Verbrauen der 36 bis 40 Schfl. Gerſte das Holz dabey nur auf 4 thlr. 8 gr., daſſelbe zu ſpalten aber auf 3 gr. in Anſchlag gebracht. Allein die Erfahrung bezeuget, daß bey ſo kleinen Brauereyen noch einmal ſo viel Holz, und darüber, aufgehe. Man muß ja ſechszehnmal kalte Braukeſſel an und aufheizen, welches immer mehr Holz erfordert, als wenn bey einer bereits angefangenen Hitze ihre Dauer nur unterhalten werden ſoll. Es iſt dieſe Sache bey Erfahrnen außer Zweifel. Und bey dieſem ſo mäßigen Holzanſchlage, da nur $\frac{1}{8}$ Kl. Holz auf ein Gebräude gerechnet wird, muß aufs allergenaueſte mit dem Holze umgegangen werden, ſonſt gar leicht $\frac{1}{4}$ Kl. Holz, wie es auch in den meiſten kleinen Brauereyen wirklich geſchieht, darauf gehen wird.

Hiernächſt iſt ſchon vorhin beym Malzmachen geſaget worden, daß die Holzpreiſe in ſo vielen Gegenden ſo ſehr von einander unterſchieden ſind, daß ſie dort noch einmal ſo hoch als hier, und noch gar darüber, ſind. Bey ſolchem veränderten Umſtande würden in dem Anſchlage, ſtatt 8 thlr. für Holz, an die 16 thlr. und mehr, zu ſtehen kommen.

5) Wenn in der oben gegebenen Theorie vom Brauen die Hauptregel gegeben worden, um immer gutes gleichförmiges Bier zu haben, ſchlechterdings beym Malze aufs Gewicht zu gehen, ſo kann man ſich von dem Müller nicht die ſo genannte Mahlmätze nehmen laſſen, weil ſodann das Gewicht der 60 Pfund Malz auf den Scheffel nicht herauskommen würde. Dieſerhalb muß dem Müller das Schroten des Malzes nicht mit Malz, ſondern mit Geld bezahlet werden. Und da in dem Titiusſiſchen Anſchlage für 36 Schfl. Malz an die 3 thlr. für das Schroten ausgeworfen

ſind,

ſind, ſo hat man ſolche auch hier mit zum Grunde legen wollen.

6) Das **Fuhrlohn**, das Malz in die Mühle zu ſchaffen, kann einiger Orten mehr, andrer Orten aber weniger, zu ſtehen kommen. Wenn die Mühle von dem Orte des Brauers an eine Meile Weges entfernet, und das Dahinfahren des Malzes, das Abwarten des Schrotens, und das Zurückfahren leicht über einen halben Tag wegnehmen kann, ſo muß man jede Fuhre 12 gr. rechnen. Denn wenn man ſich Pferde und Wagen miethen ſoll, ſo wird man ſie, wenn mehr als ein halber Tag drauf geht, kaum dafür haben können. Iſt die Mühle aber weiter als eine Meile entlegen, ſo kömmt das Fuhrlohn höher. Hat man aber die Mühle an ſeinem Orte, ſo kömmt man freylich in dieſem Puncte ganz gelinde weg, wie denn der obangezogene Titiusſiſche Brauanſchlag nur die *Mühlfuhre* mit 20 gr. berechnet. Da aber der zehente Ort etwa nur auf dem Lande eine Mühle vor der Thüre hat, ſo war in Anſehung der meiſten nicht weniger als 8 thlr. für die Mühlenfuhre zu berechnen.

Wer aber ſaget, wenn man eigenes Geſpann hat, man müſſe ſolches nicht rechnen, der ſaget etwas ohne Nachdenken. Leben denn Knecht und Pferde vom Winde? oder wenn man ſie hält, und ihnen nichts zu thun geben kann, und dieſerhalb ſpricht, man müſſe ſie nicht rechnen, iſt das haushälteriſch?

7) Das **Brauerlohn** iſt zu 2 thlr. 12 gr. angeſetzet worden, und dieſes iſt das Allermäßigſte, was dabey gerechnet werden kann. Der Titiusſiſche Anſchlag beſaget über ein Brauen von 32 Scheffeln folgendes.

Waſſer

Waſſer zum Brauen zu ſammeln	—	—	4 gr.
Den Brauer zu ſpeiſen, incl. Bier und Branntwein	2 thlr.	18	—
Dem Brauer ſein Lohn	2	—	2 —
Einem Meiſcher, der Hülſerfrau, Wächter u. ſ. f.	—	—	13 —
Gefäße in den Keller zu ſchaffen	—	—	2 —
Bier zu faſſen, drey Leute	—	—	15 —
Summa	6 thlr.		6 gr.

Wollte man einen ordentlich gelernten Brauer immer bey dem Hausbrauen anſtellen, ſo würde man mit dem Brauerlohne minder wegkommen können.

Da man aber bey einer ſo kleinen Brauerey annimmt, daß die Frau des Hauſes die Stelle des Brauers vertreten, und wenn ſie ſchon nicht ſelbſt Hand anlegen darf, doch ordnen und regieren muß, und bey dem kleinen Hausbrauen eine Magd oder Tagelöhnerinn abrichten und zu lernen kann: ſo ſchlägt man nur allein dasjenige an, was eine oder mehr Mägde, oder eine Taglöhnerinn, dabey verdienen können. Was einem gelernten Brauer gegeben werden müſſe, ſolches verdienet ſich die Hausmutter durch ihre Anordnung und Aufſicht ſelber. Wir wollen ihr alſo nach dieſem Titiusſiſchen Anſchlage dasjenige zuſchreiben, was über die 2 thlr. 12 gr. mehr iſt, alſo 3 thlr. 18 gr. In der Folge werden wir ihr noch mehr zueignen müſſen.

8) Das **Böttcherlohn** iſt zu 4 thlr. 12 gr. angeſchlagen worden. Denn was koſtet nicht ein einziger großer Band oder Reif um einen großen Bottich? Und die Tonnen, welche des Jahres an die ſechszehnmal in die Hände genommen werden, bedürfen ſehr oft, daß abgegangene Bände wieder erneuert werden müſſen.

Es

Es hat aber an den meiſten Orten auf dem Lande mit den Böttchern oder Faßbindern ſchon etwas zu ſagen. In großen Brauereyen auf dem Lande werden freylich eigene Böttcher gehalten, die man nicht erſt aus den Städten holen läßt, da Woche für Woche viele Winſpel verbrauet werden. Aber zum Hausbrauen muß man Böttcher aus der nächſten Stadt kommen laſſen, und man muß oben drein ihnen noch Pferde und Wagen ſchicken, damit ſie ihre Bände heraus bekommen, welche ſie nicht ſelbſt tragen können oder wollen.

Was koſtet nun der Böttcher, wenn er aus der Stadt geholet wird? Arbeitet er mir nicht theurer als in der Stadt, da er ſeine Abweſenheit aus derſelben und Verſäumniß in der Werkſtätte dem Landmanne nicht unangerechnet läßt? Je weiter aber ein Dorf von der Stadt entlegen iſt, deſto theurer muß die Böttcherarbeit auf dem Lande *bezahlet werden.* Dieſerhalb wird ſie immer nur noch mittelmäßig in dem Anſchlage berechnet ſeyn.

9) Die unter die Rubrik der **kleinen Ausgaben** gebrachten Erforderniſſe ſind auch nur mittelmäßig gerechnet. Der mehr gedachte **Titiusſiſche** Anſchlag berechnet ſie ſo:

Licht und Oel ins Darrhaus, Brauhaus und Keller	10 gr.
Hefen zum Bierſtellen	5 –
Summa	15 gr.

Da aber, wie in der Theorie vom Brauweſen vorhin gelehret worden, das Bier gar merklich verbeſſert wird, wenn aus den beſten großen Brauhäuſern Hefen oder Bärme geholet werden, und hierzu Boten nach entfernten Orten eigends abgeſchickt werden müſſen, ſo wird 1 Thlr. viel zu wenig für 16 Gebräude

bräude ſeyn. Man hat aber auch hier nur das Mittelmäßige in Anſchlag bringen und den Verkauf eigener wieder erlangter Hefen zugleich noch mit einrechnen wollen.

Was nun die **Einnahme** anbetrifft, ſo hat man die dazu berechneten Artikel auf folgende Weiſe zu beurtheilen.

1) **Bier**, von 32 Scheffeln Malz à 60 Pfund, 32 Tonnen, deren jede 120 Quart, Kannen oder Maaße hat. Die Tonne, jedes Quart zu 4 Pfennige gerechnet, 1 thlr. 16 gr.

Es ſind wirklich noch Brauereyen vorhanden, in welchen Schutt und Guß ein ſtärkeres Bier zuwege bringen. Man befolget noch hie und da den Anſchlag, welchen **Eckhart** in ſeiner Experimentalökonomie angegeben, da von 64 Scheffeln Malz 48 Tonnen Bier gebrauet wird. Wäre es überall ſo, wie **Eckhart** zu ſeiner Zeit in vielen großen Brauhäuſern es gefunden, ſo wäre die Braunahrung vielleicht nicht ſo heruntergekommen, wie an ſo gar vielen Orten geklaget werden muß.

Immittelſt kann doch nach dem Anſchlage einer Tonne Bier von einem Scheffel Malz ein recht gutes Bier gebrauet werden, über deſſen Schwäche eben keiner ſich beklagen darf. Gaſſer giebt im Brauanſchlage fürs Preußiſche Amt Giebichenſtein bey Halle, 80 Berliner Scheffel Gerſte 40 Viertel oder 80 Tonnen Guß. Nach dem Eckhartſchen Anſchlage ſind freylich die Bierſchenken oder Krüger beſſer daran, weil ſie Waſſer zuſetzen können. Sie unterlaſſen dieſes auch nicht bey dem nach dem Gaſſerſchen Anſchlage gebraueten Biere, aber dadurch wird auch das Bier leider ſo verdünnet und abſchmeckend gemachet, daß es an den meiſten Orten ein klägliches Getränke ſeyn muß.

2) Koſent fürs Geſinde werden 32 Tonnen angeſchlagen, die Tonne zu 4 gr. gerechnet. Dieſer Koſent iſt aber das Geſindegetränke, und es iſt nicht von der ſchlechteſten Art, aber auch nicht von der beſten, wie ſolches in vielen guten Ländern gebräuchlich iſt. Man kann es, als ein Mittelgetränke anſehen, indem das Abzapfen des Bieres in einem ganz dünnen Strahle (ſiehe oben die Theorie des Hausbrauens) wenig Kraft in den Trebern zurückläßt, weshalb die Tonne ſolches Koſents auch nur 4 gr. angeſchlagen werden kann.

3) Treber oder Seyh werden um gleicher Urſache willen, da das Malz nach der oben gegebenen Anweiſung ſehr ausgebrauet wird, nicht höher als 3 thlr. 8 gr. angeſchlagen; ſie ſind ſonſt in dem vorbelobten Titiusſiſchen Brauanſchlage von 36 bis 40 Wittenbergiſchen Scheffeln Gerſte 5 thlr. 8 gr. gerechnet worden. Und geſetzt, daß das Malz nicht aufs höchſte hat können ausgebrauet werden, ſo kann man in einer kleinen Haushaltung die allerbeſten Treber nicht höher rechnen, weil ſie theils nicht auf dem Lande Abgang zum Verkauf haben, theils mit ſolchen Trebern, die man nicht beſtändig füttern kann, in der Viehfütterung gar nichts Merkliches ausgerichtet wird. Nur in großen Brauereyen, wo man alle Tage Treber oder Seyh den Kühen oder Schweinen füttern kann, wird dieſe Fütterungsart recht zuträglich, weshalb die Treber bey ſolcher höherer Nutzung auch höher gerechnet werden können.

4) Daß endlich die Hefen nur zu 12 gr. gerechnet worden, kömmt daher, daß eine kleine Privatbrauerey keinen Abſatz von dieſem Producte haben kann, wie ſolcher in Städten oder großen berühmten Brauereyen auf dem Lande ſonſt gefunden wird. Denn hier iſt allemal der Zeitpunct bekannt, wenn Hefen zu haben

ſind,

ſind, weshalb Bäcker und Brauer und Branntwein⸗brenner die friſchen Hefen daſelbſt bald wegkaufen; ſelbige auch nach andern Orten verführet werden. Dieſes kann aber bey ganz kleinen Brauereyen auf dem Lande, deren Brauzeit theils nicht in der Nachbarſchaft bekannt, theils auch auf keine gewiſſe Tage kann geſetzet ſeyn, nicht ſtatt finden. Man muß alſo dieſen Umſtand wohl bey dieſem Artikel vor Augen haben, ohne welchem es ſehr auffallend ſeyn müßte, da der Titiusſiſche Brauanſchlag 4 thlr. 3 gr. für Hefen zur Einnahme bringt. In kleinen Haushaltungen müſſen vielmals die vom Hausbrauen erlangten Hefen den Schweinen verfüttert werden.

So hat man ferner auch bey der Ausgabe Nr. 9, da gedacht worden, daß das Umherſenden nach Hefen viel Botenlohn erfordern könne, bemerket, daß der Ankauf ſolcher Hefen auch von dem Verkauf etwaniger eigener Hefen mit könne übertragen werden, welches denn die ſo geringe Einnahme für Hefen völlig rechtfertigen muß.

Fand ſich aber oben in dem Verhältniſſe der Ausgabe und Einnahme, daß 8 thlr. 16 gr. Ueberſchuß waren, ſo müßte, wenn man die Sache genau nehmen will, von ſolchem Ueberſchuſſe noch ein Ziemliches abgehen.

Es iſt nämlich zuvor geſaget worden, daß ſich die Hausmutter beym Hausbrauen durch ihre Aufſicht und Vorſorge vieles zum Verdienſt anrechnen muß. Siehe oben die Beurtheilung des Brauanſchlages Nr. 7. Man muß der Hausmutter ja doch noch die Pflege des Bieres im Keller auch als Verdienſt anſchlagen. Denn Arbeit und Zeit muß jeder ſich anrechnen. Und wenn eine Hausmutter als Pflegerinn des Bieres im Keller nicht in eigener Perſon ſich was verdienet, ſondern die Bierpflege einer andern

Perſon an ihrer ſtatt aufträgt, ſo kann das auch nicht ungerechnet bleiben. Denn die Zeit und Mühe, welche die Bierpflege hinnimmt, könnte auf andre Hausgeſchäffte, welche etwas einbringen, verwendet werden. Hiernächſt müßte man ja doch auch nicht die alljährigen Zinſen des kleinen Kapitals, welches zur Anſchaffung des Braukeſſels und aller übrigen Braugeräthe verwendet worden, nicht aus der Acht laſſen. Bey einer ganz kleinen Brauerey, wie diejenige iſt, deren Anſchlag zuvor angegeben worden, kann der Braukeſſel, Brauſtänder, Bottiche und übrige Gefäße leicht an die 50 thlr. gekoſtet haben.

Müßte man nun die Bierpflege im Keller nebſt der Zinſe des kleinen, in dem Braugeräthe ſteckenden Kapitals nicht ungerechnet laſſen, ſo wären 4 thlr. 16 gr. doch das Allermindeſte, was man hievon zur Ausgabe bringen müßte. Und ſo würde eigentlich der reine Profit eines kleinen Hausbrauens 4 thlr. *ausmachen*, welchen man denen zum Hausbrauen Berechtigten doch eben nicht ſo ſehr beneiden, und ihn ihnen wegwünſchen ſollte.

Was iſt es nun aber doch, daß das Hausbrauen bey dem geringen Profite ſo ſehr intereſſant machen muß? Man hat immer gleichförmiges Bier im Hauſe; man hat immer zuverläßig geſundes Bier, welches von Künſteleyen und Schmierereyen der Geſundheit nicht nachtheilig gemachet worden; man kann, wenn man die Theorie vom Bierbrauen verſteht, immer ſo gutes und ſo wohlſchmeckendes Bier haben, daß man ſich wenig oder gar nicht nach Wein ſehnen darf. Und wenn dieſes iſt, daß uns unſer ſelbſtgebrauetes Bier die Ausgabe für Wein vermindert, oder wohl ganz und gar entbehrlich machet, wie hoch ſollen wir dieſe Erſparniß in Anſchlag bringen?

Ldw,

Hannmüller

Germershausen

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Germershausen, Christian Friedrich, 1725-1810

Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften

Bd.: 3

Leipzig (1779)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 336 -3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266444-6
VD18 80235468-001